

W 253
425

OP 1-76
17557

804-15
2716

ХОЗЯЙКА КУЛИНАРКА

ПОВАРЕННАЯ КНИГА
ДЛЯ ХОЗЯЕК

1370

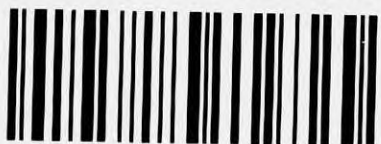
РАЗЛИЧН. СКОРОМНЫХ И ПОСТНЫХ БЛЮД,
ЗАГотовок, СОЛЕНИЙ, МАРИНОВАНИЙ,
ВАРЕНИЙ И ДРУГИХ ХОЗЯЙСТВЕННЫХ
ПРИГОТОВЛЕНИЙ

Составила Э. РУДЬ



ИЗДАНИЕ АВТОРА
ЛЕНИНГРАД
1927 г.

XXVII-25414



2011095432

Ленинградский Гублит № 36078.

Заказ № 1195.

Тираж 5.000

Типо-литография «Вестник Ленинградского Совета», 2-я Советская. 7.

ОГЛАВЛЕНИЕ.

	Стр.
Предисловие	5
Отдел I. Терминология кухни	7
„ II. Супы	14
„ III. Мясо	66
„ IV. Домашняя птица и дичь	123
„ V. Рыба и раки	157
„ VI. Зелень, овощи и корнеплоды	200
„ VII. Каши, фарши, яйца и молочные изготвления	249
„ VIII. Сладкие блюда	276
„ IX. Соуса и подливы	320
„ X. Ягоды и фрукты	342
„ XI. Тесто	377
„ XII. Закуски холодные и горячие	426
„ XIII. Напитки и наливки	437
„ XIV. Постный и вегетарианский стол	448
Алфавитный указатель	451

ПРЕДИСЛОВИЕ.

Настоящий сборник не претендует на новизну и оригинальность.

При выборе рецептов составительница имела в виду семью со средним достатком, почему избегала очень сложных и дорогих блюд.

Большинство рецептов проверено на личном опыте за 20 лет ведения собственного хозяйства.

Составительница считает своим долгом предупредить лиц, которым придется пользоваться настоящим сборником, что для облегчения пользования рецептами безусловно необходимо ознакомиться с отделом „Терминология кухни“ и „Общими указаниями“ предпосланными каждому отделу.

При известной сноровке большинство приведенных в настоящем сборнике блюд может быть приготовлено на примусе.

З. Рудь.

ОТДЕЛ I.

Терминология кухни.

А.

Аспик—заливное из кур, дичи, рыбы и т. п.

Б.

Бланжировать—погружать в горячую воду на некоторое время живность, овощи с целью размягчить их или-же с целью отнять сильный запах или вкус. Бланжируют иногда погружением в холодную воду, которую затем доводят до кипения.

Бланкеты—правильно нарезанные ломтики из живности или других продуктов, более тонкие и меньшего размера, чем эскалопы.

Брез—жир, снятый с бульона во время варки, содержащий в себе немного воды или бульона.

Брезировать—тушить живность или продукты до готовности в брезе.

Букет зелени—пучок из листьев петрушки и порея, с небольшим количеством листьев кервеля, укропа и эстрагона.

В.

Вертель—железный прут, на который насаживают живность и жарят ее, вращая прут перед огнем.

Взбивать, взбить — сделать что-либо пышным, превратить в пену яйца, сливки, белки, соединение желатина с сиропом (мусс). Взбивание производится венчиком или лопаточкой или просто вилкой на холоде или на плите.

Выбивать, выбить — ударять какой-либо продукт более или менее продолжительное время руками о стол или о стенки сосуда, в коем этот продукт находится, или же особыми инструментами: лопаточкой, пестиком, деревянной ложкой; чаще всего приходится выбивать тесто, масло или какой-нибудь жир.

Вспрыснуть — облить немного какой-нибудь жидкостью.

Выделать — очень тщательно замесить тесто или посредством замешивания соединять между собой какие-нибудь измельченные или истолченные продукты.

Вымачивать, вымочить — продукты, живность, овощи вымачивают в воде, молоке, маринаде, уксусе для придания белизны, мягкости или для удаления и уменьшения ненужного аромата или запаха.

Выпустить — выложить надлежащим образом какое-либо полужидкое изготовление с ложки или же из какой-либо оболочки (яйцо).

Высадить, высаживать — сгустить или уменьшить в объеме посредством выпаривания, преимущественно на большом огне, какую-либо жидкость.

Г.

Гарнировать — обложить, украсить какое-нибудь основное кушанье разными продуктами.

Гарнир — особое приготовления подаваемые не как самостоятельные блюда, а как добавление к основным кушаньям.

Глазировать — покрыть слоем глазури пирог, торт, печенье; обмазать желтком, разбитым с водой или молоком печенье, или, наконец, обсыпать сахарной пудрой какое-нибудь печенье.

Глазурь — полужидкая масса из сахара, белка, воды, разных соков и т. п. в сыром или проваренном виде, которой покрывают различные кондитерские изделия.

Гласировать — покрыть изготовленное мясо, ветчину, птицу тонким слоем мясного сока для придания блестящего вида.

Глас (глас) — прозрачное фюме, мясной сок, доведенный до плотного прозрачного состояния.

Годиво — фарш из сырой телятины или сырого мяса, дичи с почечным телячьим жиром.

Гратанить — запечь какое-либо кушанье в духовой печи, наложив на него слой соуса или обсыпав его тертыми сухарями с пармезаном.

Д.

Деми-глас — распушенный и несколько разведенный мясной сок.

Духи — ароматические специи.

Ж.

Жарить — приготовить пищу из живности, зелени, овощей на сильном или слабом огне без воды на масле и в собственном соку. Жарить можно на вертеле, на плите, в духовой печи и на углях. Обыкновенно предмет, подлежащий жаренью, погружается в масло или иной жир или обливается им.

З.

Заглазировать — см. глазировать.

Загласировать — см. гласировать.

Загратанить — см. гратанить.

Заколеровать — обжарить до румяного цвета.

Замариновать — намочить что-либо в воде с уксусом и кореньями.

Запанировать — см. панировать.

Запассеровать — см. пассеровать.

Заправить — имеет два значения: первое соответствует слову зачистить, т. е. приготовить, заделать, обвязать мясо, птицу, рыбу и т. п. перед приготовлением, и второе — закончить перед отпуском подаваемое блюдо, напр. суп или соус присоединением к ним сметаны, сливок, яиц и масла.

Запечь — см. гратанить.

Затянуть — погрузить мясо, птицу, рыбу в кипяток и тотчас же снять с огня. Это делается для придания продуктам большей плотности и крепости в тех случаях, когда это пред-

ставляется нужным. Также очистить суп, желе до прозрачности.

Зачистить — см. заправить. Зачистить мясо, напр., значит отделить его от жира и костей.

К.

Карамель — пережаренный сахар, разведенный водой, для подкраски.

Каркас — если птицы, то остов, состоящий из костей; если раков, то верхняя скорлупа.

Кляр — вода разведенная с мукой в жидкое тесто; употребляется вместо яйца при жарении постных рыб.

Кокиль — см. раковины.

Колеровать — придать отпускаемому кушанью или печени блестящий красноватый или темноватый цвет, колер; достигается это установкой кушанья в духовую печь или с помощью раскаленной саламандры, которой несколько раз проводят над поверхностью кушанья.

Колер — см. колеровать.

Крутой кипяток — вода, кипящая ключом.

Крутоны — ломтики белого хлеба, зажаренные в масле и предварительно вымоченные в сливках, миндальном молоке или желтке. На крутонах подаются яйца, разные гарниры, мелкая зажаренная дичь и т. п.

Л.

Ланспик — мясной, куриный, рыбный навар, высаженный до густоты и очищенный до прозрачности.

Льезон — смесь из молока и желтка, или желтка и масла, проваренная до пара, но не до кипения.

М.

Маринад — маринованные в уксусе огурцы, оливки, капорцы, корнишоны, фрукты и т. п. или же жидкий маринад, состоящий из уксуса, вина и пряностей.

Маседуан — гарнир из разных сортов зелени и овощей или смесь из разных фруктов.

Месить — соединять тщательным образом муку с опарой, водой, молоком, яйцами, маслом и т. п.

Мешать — сыпать, сливать вместе и равномерно соединить несколько однородных жидкостей или продуктов.

Меню — перечень кушаний, предназначенных к обеду, завтраку или ужину.

Мука французская — лучший сорт крупчатки.

Мучное масло — сливочное масло, соединенное и перетертое до полной гладкости с мукой.

Н.

Надрезать — сделать ножом более или менее глубокие разрезы напр. поперек рыбы, для ускорения ее изготовления и более равномерного проникновения жара по всей рыбе; на кусках живности для введения в надрезы фарша, начинки и т. п.

На пару — способ приготовления некоторых кушаний. Кастрюля или форма с каким-либо приготовлением погружается в другой больший сосуд, наполненный горячей водой или кипятком, и устанавливается на плиту для дальнейшей варки.

Ньеки — клецки, приготовленные из заварного теста.

О.

Обланжирить — см. бланжирить.

Огратанить — см. гратанить.

Опара — дрожжи, разведенные водой или молоком и заправленные мукой.

Осушить — обтереть или обветрить продукт для удаления из него лишнего сока или жидкости. Все предметы, жаримые во фритюре сушатся, укладывая их на пропускную бумагу, чтобы она впитала лишний жир.

Откинуть — выложить из воды на решето, чтобы стекла вода.

Отколоровать — раскалить жир или масло до кипящего состояния, снять с него пену и перелить в другой сосуд, оставив в первом осадок.

Отточить коренья — придать им гладкий, круглый или продолговатый вид.

Оттяжка—см. оттянуть.

Оттянуть—извлечь из сырой живности соки; очистить, просветлить что либо, сделать прозрачным (бульон, ланспик, желе и т. п.).

П.

Панада—особое приготовление, входящее в состав фаршей.

Панировать—обмокнуть продукт в яйцо, разбитое с водой или молоком, или в какой-нибудь соус и затем обвалить в сухарях, трюфелях и т. п.

Панировка—см. панировать.

Паровая кастрюля—кастрюля с двойным дном для приготовления продуктов на пару.

Пассеровать—изжарить в сливочном масле отдельные части живности так, чтобы они сохранили свой естественный цвет и не приняли темноватого или красноватого цвета. Жаренье производится в сотейнике на легком огне.

Пассеровка—а) белая мука, сильно подогретая на масле, но не изменившая своего цвета; б) красная—мука, поджаренная на масле до красна; в) холодная—мука, растертая с куском масла. Она является основанием многих соусов. В некоторых книгах пассеровка именуется „ру“.

Перетянуть—очистить, просветлить вторично, если не удалось в первый раз.

Поднять—см. взбивать, взбить.

Припустить—довести что-либо в собственном соку или на масле до полной готовности или до половины так, чтобы не изменило цвета.

Проварить—довести что-либо до готовности, не давая кипеть, чтобы отнять у продуктов все сырые их свойства или чтобы сгустить жидкость.

Протереть—пропустить через салфетку, сито, решето, друшляк или терку.

Р.

Раковины—раковины натуральные или искусственные, употребляемые при запекании соусных блюд (кокиль).

С.

Саламандра—железная лопаточка, раскаливаемая для прижигания или колерования различных изготолвлений.

Связь—см. льезон.

Спассеровать—прожарить не на сильном огне, чтобы не было корочки.

Т.

Тушить—изготавливать непременно в закрытом сосуде на масле или в брезе в духовой печи или на плите.

Ф.

Фаршировать—наполнить что-либо фаршем или начинкой.

Фритюр—чистый жир или масло, без воды.

Фюме—высаженный, сконцентрированный до густоты желе сок из живности, овощей, фруктов, и т. п. очень крепкий на вкус и по возможности сохранивший в себе аромат продуктов, из которых готовится.

Ц.

Цедить—пропускать через сито, салфетку, бумагу.

Э.

Эскалопы—правильно нарезанные ломтики разной живности и других пищевых продуктов.

ОТДЕЛ II.

Супы.

1. Общие указания.

Основанием каждого супа является бульон. Бульоном называется чистый прозрачный навар, получаемый из мяса и костей убойных домашних животных, рыбы, птицы и дичи, а также навар из различных корнеплодов и овощей. Бульон из мяса и костей убойных животных—мясной бульон служит основой всех мясных, как заправочных, так и прозрачных супов; бульон из рыбы служит основой всех рыбных супов, а бульон из корнеплодов и овощей—основой вегетарианских и постных супов.

2. Мясной бульон.

Мясной бульон бывает трех видов: желтого, красного и белого.

Желтым называется бульон с поджаренными кореньями, следовательно золотистого цвета. Он подается или самостоятельно или употребляется для всех прозрачных супов.

Красным называется бульон с поджаренными кореньями и поджаренной суповой говядиной, — следовательно уже красноватого цвета. Он подается также или самостоятельно или употребляется для клейких супов, т. е. для тех, к которым прибавляются телячья голова или ножки.

Белым называется бульон или совсем без кореньев или с кореньями, но не поджаренными. Из такого бульона варятся щи, борщ, все супы мучные и супы-пюре.

3. Сорт, количество и качество говядины.

Для бульона употребляются следующие части мяса: огузок, ссек, лопатка, бедро, костреч, хвост, подбедерок. В бульон для щей, борща и похлебок можно брать кроме перечисленных частей, также грудинку.

Говядины для супа берется, примерно, по 200 г на человека.

Мясо нужно брать самое свежее, битое днем раньше. Из горяче-парного мяса от только-что убитого животного бульон получается очень вкусный, но всегда мутный. Мороженое мясо следует всегда заливать водой, пока оно не оттаяло, и не дало из себя сока; оттаять оно должно уже на плите в кастрюле, чтобы не пропал сок, который заключает в себе ценные вкусовые и питательные вещества. Из мороженого мяса лучше готовить заправочные супы: щи, борщ, похлебку.

Если мясо предназначается исключительно для бульона, его следует разделить в сыром виде на мелкие куски; если же мясо предназначается быть поданным на стол в сваренном виде, или кусками в супе, или отдельным блюдом, то его следует варить целым куском.

Кости, идущие на бульон лучше разбить на мелкие части, и начать их варить ранее. Когда они выварятся, то навар от них, сняв жир, соединить с остальным бульоном. Жир с мягких частей мяса, идущего исключительно на бульон, необходимо срезать с мяса до погружения его в воду, так как жир не улучшает качества бульона, а удаление его во время варки бульона или отпуске такового, представляет только лишнюю работу.

Мыть мясо не следует, его нужно только окатить водой, т. е. сполоснуть от грязи и пыли, не выжимая его, чтобы сберечь мясной сок.

Если нужен крепкий навар, а не сочная говядина—бульи для подачи на второе блюдо, то мясо при варке бульона, следует залить в кастрюле, в которой будет вариться бульон, холодной водой, чтобы при варке свободнее выделился из мяса сок. Если же нужен сочный кусок говядины, то его нужно опустить в кипящую уже воду, потому что от кипя-

щей воды белковина мясная тотчас-же сваривается, образуя вокруг куска мяса род корки, которая нелегко пропускает мясной сок, отчего отварное мясо остается сочным.

Если мясо варится в бульоне куском, то его предварительно нужно снять с кости, придать мясу правильную форму, обвязав его слабо нитками; положить его в соответствующую кастрюлю на мелко изрубленные кости.

4. Количество воды.

Принимая во внимание, что при варке бульона почти четверть налитой воды должна испариться, необходимо на каждые три стакана предполагаемого бульона влить по одному лишнему стакану воды на выкипание.

Во время варки бульона в него ни холодной, ни горячей воды вливать не следует.

Вода должна быть чистая, холодная, если возможно, пропущенная через фильтр. Она должна вполне покрывать мясо и коренья. Уровень воды должен быть ниже, не менее, как на три пальца от верхнего края кастрюли или горшка.

5. Коренья.

Основными кореньями для бульона считаются морковь, петрушка, сельдерей, порей, луковица и репа.

Обычно кладут 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1 луковицу и букет зелени, т. е. связанные в пучок листья петрушки, сельдерея, порея и по одному лепестку кувшицы и эстрагона. Коренья перед употреблением надо очистить, перемыть, опустить в воду, но долго в ней не держать, так как они могут потерять аромат. Коренья кладутся в бульон целыми или разрезанными пополам или нарезанными кружочками. Они опускаются в бульон после того, как мясо достаточно уварилось. Кроме основных кореньев, по желанию, можно прибавить репу, брюкву, сушеный грибок, картофель, коротель, стручки. Коротель, стручки и картофель кладут позднее основных кореньев. Картофель нужно брать не рассыпчатый, чтобы он не разварился. Если бульону

желают придать исключительный вкус какой-нибудь овощи, то ее нужно брать в очищенном виде около 400 г. В белый бульон, как было уже сказано, или не кладут совсем кореньев или, если кладут, то не поджаренными. В остальных случаях, разрезав коренья на две половинки, за исключением порея, одну половину кладут разрезанной стороной на чистую горячую плиту, чтобы они подрумянились, но не подгорели, и тогда опускают в бульон с оставшимися сырыми кореньями. Поджаренные коренья придают вкус и золотистый цвет бульону. К поджаренным моркови, петрушке и сельдерею хорошо прибавить ломтика два репы.

Вместо того, чтобы поджаривать коренья на плите, можно, нарезав их кружочками, поджарить до красна или в масле или брезе на сковородке. Затем, положив их на друшлаковую ложку, обдать кипятком и тогда положить в бульон, чтобы они в нем варились.

6. Соль.

Соль кладется в бульон одновременно с кореньями, т. е. когда мясо уже уварится и то в небольшом количестве. Солить же его по вкусу следует перед самым отпуском. Соленный в меру бульон на следующий день после его изготовления окажется пересоленным. Исправить пересоленный бульон, без прибавления к нему другого, несоленого, почти невозможно. Однако, в таких случаях прибегают к оттяжке из сырого мяса с прибавлением холодной воды, или же берут стакан самой лучшей муки или чисто-просеянного рису, завязывают в чистую тряпочку и опускают в пересоленный бульон. Мука и рис, во время кипячения, втягивают в себя соль. От этого бульон может сделаться мутным.

7. Варка бульона.

Варка бульона должна происходить в толстой медной луженой посуде, или в эмалированной посуде. Время, необходимое для варки бульона, зависит от величины вывариваемого куска мяса и от температуры воды, налитой в кастрюлю

Посуду, в которой варится бульон, сначала нужно поставить на равномерный и сильный огонь, пока бульон не вскипит 3 раза. Затем отодвинуть его на легкий огонь и дать кипеть только с одного края, пока он не сварится до готовности, т. е. около 4-х часов. Во время варки бульона посуда должна быть прикрыта крышкой настолько, чтобы для выхода пара было оставлено небольшое отверстие. Когда бульон кипит ключом, его нужно отставлять на край плиты и снять пену и жир в отдельную посуду, т. к. в этом жиру, называемом брезом, поджариваются корни для бульона. Ввиду того, что в пене заключается самая питательная белковина, ее не выбрасывают, а собирают в отдельную посуду и с ней поступают следующим образом. В посуду со снятыми пеной и жиром вливают стакана полтора бульона и на слабом огне дают им кипеть, чтобы пена мало-по-малу отстаивалась, впитываясь в бульон. Образовавшуюся часа через 3 тоненькую пленку снимают и выбрасывают, а оставшийся жирный бульон процеживают через кисею в общий бульон. Чтобы брез был годен к употреблению, его нужно кипятить 2 часа, процедить через кисею, кипятить опять, пока он совершенно не очистится.

Готовность бульона узнается по мясу. Если в него легко входит вилка и если из большого куска мяса при прокалывании вилкой вытекает не красный сок, а белый, бульон готов. Когда варка бульона закончена, тогда следует вынуть из него мясо и корни и процедить бульон через салфетку в чистую посуду; затем дать бульону постоять с четверть часа не на огне; на дно осядет муть, а наверх всплывет удаленный жир. Жир следует снять и бульон еще раз процедит через салфетку.

Можно бульон сделать прозрачным еще следующим образом: процедив в первый раз бульон, в него впускают 2—3 сырых белка, дают бульону прокипеть и тогда процеживают через салфетку.

Однако самым лучшим способом очистки бульона считается оттяжка; она не только очищает, но и усиливает вкус бульона.

8. Оттяжка.

Оттяжка готовится следующим образом:

На бульон, сваренный из 2-х кило говядины, взять 400 г свежего сырого мяса без жира и костей, пропустить через мясорубку, переложить в каменную чашку, вбить 2—3 сырых взбитых белка, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами холодной воды и все это хорошенько размешать. За $1\frac{1}{2}$ часа до отпуска бульона, согреть оттяжку стаканом самого горячего бульона, размешать ее хорошенько и влить в кипящий бульон, размешать, отставить кастрюлю с бульоном на край плиты, прикрыв ее плотно крышкой, и варить на малом огне не более $1\frac{1}{2}$ часа. Когда оттяжка свернется, процедить бульон через салфетку в чистую посуду. Этот оттянутый и процеженный бульон носит название консоме.

Точно также куриной оттяжкой очищается куриный бульон и получается консоме из курицы.

Бульон из дичи очищается и консоме из дичи готовится оттяжкой из той-же дичи, но с той только разницей, что дичь должна быть раньше прожарена.

Таким-же способом получается консоме из раков, шампиньонов, укропа, сельдерея, соленых и свежих огурцов, свеклы, репы, томатов и т. п.

9. Прибавка лишних порций.

В тех случаях, когда незадолго до обеда потребуется прибавка лишних порций бульона, то также следует прибавить в него мясную оттяжку и через $\frac{1}{2}$ часа получается увеличенное количество бульона.

10. Бульон из мяса других убойных животных.

Точно таким-же образом, как и из говядины, можно варить бульон из телятины, баранины и свинины. Нужно брать части, которые имеют мозговые косточки для того, чтобы навар получился крепкий. Кроме того, самостоятельным супом бульон из телятины, баранины и свинины не подается, а употребляется для различных заправочных супов.

11. Сохранение бульона на несколько дней.

Бульон сохранить можно только чистый, при соблюдении следующих условий: 1) тщательно снять с него весь жир, который пойдет для бреза или фритюра; 2) процедить его через салфетку; 3) удалить из него мясо, кости и корни; 4) перелить его в глиняную полированную или фарфоровую посуду; 5) поставить в прохладное место, не закрывая плотно крышкой; 6) на другой день его необходимо прокипятить. Прокипяченный бульон к употреблению не годен. Зимой нужно следить, чтобы он не замерз, т. к. замерзший бульон теряет свой вкус.

12. Красный бульон.

Приготовление красного бульона отличается от приготовления желтого и белого бульонов тем, что мясо, нарезанное кусками по 200 г вместе с костями, мелко нарезанными кореньями и луком предварительно припускается. Для этого нарезанное мясо с кореньями складывается в кастрюлю, влив на дно немного воды; затем, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить ее на медленный огонь и почаще мешать ложкой, чтобы мясо не пригорело и, если вода испарилась, прибавить еще немного воды. Когда мясо получит коричневый цвет и как бы покроется блестящей пленкой, залить его холодной водой и в дальнейшем варить, как и другие бульоны.

13. Разновидности бульонов.

Бульон из курицы. Очистить курицу, снять с костей мягкие части и пропустить через мясорубку. Изрубить мелко кости. Сложить все вместе в кастрюлю, влить 9 стаканов холодной воды, положить луковицу и немного кореньев и варить на легком огне, снимая жир и пену, около часа. Посолить по вкусу и процедить через салфетку. Этот же бульон можно сделать и из целой курицы, нужно только варить около 2-х часов.

14. Бульон грибной.

На восемь тарелок грибного бульона требуется не более 200 г сухих белых грибов и не менее 1 кг. свежих. Грибы нужно тщательно вымыть в теплой воде. Затем они заливаются холодной водой, ставятся на огонь и варятся до тех пор, пока не сделаются совершенно мягкими. Во время варки грибного бульона положить в него одну луковицу и очень мало соли. Бульон процедить через салфетку, а сваренные грибы нашинковать и употреблять для соуса или для грибного супа.

15. Консоме из овощей и кореньев.

Сначала готовится мясной бульон; затем овощи или коренья, вкус которых должен преобладать, очищаются от кожицы, тонко нарезаются или шинкуются, а некоторые из них обланжириваются для удаления присущей им горечи; далее они пассеруются на масле и в таком виде прибавляются к мясной оттяжке, дав им остыть и стечь с них маслу.

16. Ланспик.

Ланспиком называется сгущенный, чистый, прозрачный бульон, имеющий плотность желе. Ланспик готовится из мяса, телятины, поросенка, птицы, дичи и из рыбы. Ланспиком заливаются и гарнируются холодные мясные и рыбные блюда.

17. Ланспик из телячьих ножек.

Перед варкой телячьи ножки натираются мукой, опаливают, обмывают и, вынув из них кости, разрубают в продольном направлении пополам. Заготовленные таким образом ножки кладут вместе с 50 г кореньев и небольшим количеством лаврового листа и душистого перца в кастрюлю, заливают холодной водой или холодным бульоном настолько, чтобы ножки были совершенно покрыты, закрывают

кастрюлю крышкой и ставят на средний огонь. При варке нужно следить, чтобы вода или бульон все время покрывали ножки и, если она выкипела, то долить уже горячим бульоном или кипятком. Когда ножки сделаются совершенно мягкими, хрящи из них выпадают и навар делается клейким, ланспик готов. С него снимают жир, процеживают через салфетку и очищают мясной оттяжкой или белками, взяв два белка и $\frac{1}{4}$ стакана холодной воды на 1 бутылку ланспика. После оттяжки опять процедить. В ланспик можно прибавить лимонного соку, или белого вина, или легкого уксусу.

Точно также готовится ланспик из воловьих ног, телячьей головы, поросенка и т. п.

Ланспик можно приготовить и другим способом из готового бульона. В этом случае, для придания ему клейкости, на каждую бутылку бульона кладут 10—12 листов желатина. Желатин предварительно размачивается в холодной воде и, когда он делается мягким, его кладут в горячий, но не кипящий бульон. Когда желатин вполне распустится, ланспик очищают или мясной оттяжкой или белками, затем процеживают.

18. Ланспик из рыбы.

Рыбный ланспик готовится из ершей или костей и голов той рыбы, филеи которой готовятся для данного блюда. Для получения одной бутылки ланспика берут десятков ершей и 4 стакана воды. Очистив ершей от внутренностей, поставить их вариться и, когда отвар получит крепкий вкус, процедить через салфетку, положить в него 10—12 листов, отмоченного в холодной воде, желатина, оттянуть белками и еще раз процедить.

19. Фюме.

Фюме называется крепкий, сгущенный бульон, получаемый из мяса и костей домашних убойных животных и птицы, и, главным образом из воловьих и телячьих голяшек. Фюме употребляется для приготовления соусов и подливок, или же

прибавляется к фаршу для придания ему сочности. Фюме всегда следует иметь в запасе. Фюме можно приготовить из сырого, специально купленного мяса, так и из остатков и костей от бульона и жаркого. Чтобы приготовить фюме нужно взять 2 кг. воловьих голяшек и $\frac{1}{2}$ кг. телячьих, рубить их в продольном и поперечном направлении, обмыть, сложить их в кастрюлю такой величины, чтобы кости занимали $\frac{1}{3}$ кастрюли, положить по штуке мелко нашинкованных корней и луковицу, припустить под крышкой, как припускают мясо для красного бульона. Затем залить холодной водой до верха кастрюли и, не закрывая крышкой, варить часов 6. Когда бульон станет клейким, снять жир, процедить через мокрую салфетку и снова поставить на плиту еще часа на полтора и кипятить. Когда он делается густым, как желатин, вынести на холод и дать застыть.

Точно так же готовится фюме из оставшегося вареного и жареного мяса, костей и вываренной оттяжки.

Можно приготовить также фюме из костей птиц и дичи, залив водой настолько, чтобы ею были покрыты сложенные в кастрюлю кости. Сюда кладутся лук, корни и пряности.

20. Брез.

Весь жир, снятый с бульона и сока, в котором тушилось мясо, идет на приготовление бреза. Брез готовится следующим образом: кладут в кастрюлю 400 г свиного сала, нарезанного ломтиками, имеющийся жир, снятый с бульона или тушеного мяса, 400 г мелко нарезанной телятины от шеи, лопатки, обрезки всякого свежего мяса, кости от оставшихся блюд, пять нарезанных морковок, три нарезанные луковицы, нарезанные петрушка и сельерей, два лавровых листа, мякоть двух очищенных лимонов без зерен, два стакана белого вина. Все это припустить на легком огне без колера, и потом залить 10-ю стаканами воды. Прокипятить все на легком огне в течение 3-х часов, процедить через салфетку и кипятить еще один час. В таком брезе тушится мясо и т. п.

21. Навар для рыбы—курбульон.

Делается из соединения воды с белым вином, рассолом или уксусом. В него следует положить лук, коренья, букет зелени и соли по вкусу. Все это должно быть прокипячено и остужено.

22. Маринад.

Маринуются мясо, дичь, рыба и овощи. Основанием маринада являются уксус и вода, на 2 части воды 1 часть уксуса. В маринад можно прибавить белое или красное вино или мадеру. Маринад должен быть прокипячен и высажен на одну треть. В маринад перед кипячением кладут: морковь, лук, сельдерей, петрушку, лавровый лист, душистый перец, немного тмина и сахара. Маринад должен быть прокипячен и остужен и только тогда им заливать дичь, мясо, рыбу, овощи. Маринуемые предметы следует переворачивать в маринаде, чтобы они как следует промариновались.

Пропорция продуктов при приготовлении маринада: 1 бутылка уксуса, 2 бутылки воды, 2 стакана вина, 3 лавровых листа, 60 г соли, 15 гр. перца, немного тмина и мускатного цвета, 150 г лука, 150 г моркови, 75 г сельдерея и петрушки, несколько штук гвоздики и сахара по вкусу.

23. Маринад из прованского масла.

Прованское масло, нарезанный ломтями лимон, морковь, лук, петрушка, тмин, лавровый лист, соль, перец, мускатный цвет, гвоздика и чуточка кайенского перца. Морковь, лук и петрушка должны быть предварительно припущены до готовности в прованском масле.

24. Разновидности супов.

Все супы мясные варятся более или менее одинаково, состоя из мясного и овощного отвара, и принимают различные названия, смотря по тому, что к ним прибавляется, так напр.:

Бульоном называется тогда, когда мясной отвар с кореньями подается чистым—прозрачным. Бульон этот называется консоме, если готовится двойной крепости, при помощи оттяжки.

Супом называется тогда, когда в чистый отвар кладутся какие-нибудь овощи, или-же какая-нибудь подправка—или желток со сливками, или сметана, и т. п.

Супом-пюре—если прибавляется пюре из круп, кореньев или мяса.

Борщом—если прибавляется свекла.

Общие указания о приготовлении бульонов и консоме нами сделаны выше. Дадим несколько общих замечаний о приготовлении супов-пюре, заправочных супов и прозрачных.

25. Супы-пюре.

Бывают трех родов: из овощей или зелени, из мучных продуктов и из живности.

Основанием всех супов-пюре служит белый бульон без кореньев и луку. Отдельно от него готовится пюре из тех продуктов, вкус которых требуется для данного супа. Полученное пюре заправить пассеровкой или шлемом, развести приготовленным бульоном или льезоном, после этого суп прокипятить или только проварить в зависимости от продукта, из которого приготовлено пюре. Затем процедить суп через сито или через редкую салфетку, поставить на пар и заправить льезоном, если последний не был прибавлен в пюре ранее бульона. Пред подачей заправить суп куском сливочного масла и положить приготовленный гарнир, если это требуется для данного супа, и тогда уже вылить в миску.

26. Пассеровка.

Приготавливается следующим образом: распустив в кастрюле масло, всыпать туда в двойном по весу количестве муки и, мешая, поджарить до такой степени, чтобы при прикосновении жгло пальцы. Пассеровка необходима для того,

чтобы пюре соединилось с бульоном в однородную массу и не отделялось бы от него; необходимо только, чтобы пассеровка была тщательно размешана с пюре.

27. Шлем.

Шлем, т. е. связь, готовится из перловой крупы или риса и заменяет собой пассеровку при приготовлении супов-пюре из овощей и живности. Для приготовления перлового шлема взять лучшую перловую крупу, промыть ее в нескольких водах, намочить в холодной воде на несколько часов, чтобы она быстрее разварилась, откинуть на сито, всыпать в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы вся крупа была ею покрыта; прибавить немного масла, накрыть крышкой и поставить на горячую плиту, чтобы вскипела; после этого отставить на край плиты, помешивая ложкой, чтобы крупа не пригорела. По мере укипания воды, доливать бульоном. Когда крупа разварится до мягкости, в горячем виде протереть сквозь сито, чтобы получилась жидкая каша.

Для приготовления рисового шлема нужно взять лучший рис, промыть его в нескольких водах, сложить рис в кастрюлю, залить его крутым кипятком, поставить на горячую плиту, дать раз закипеть, слить кипяток, положить немного сливочного масла, снова залить кипятком и варить на медленном огне до полной готовности. Протереть горячим.

Назначение перлового и рисового шлема—облегчить приготовление супов-пюре из тех овощей, которые при протирании дают только сок, как напр. спаржа, огурцы, томат.

28. Лезон.

Лезон готовится следующим образом: отбить в кастрюлю желтки, развести их сливками и смесь эту проварить на легком огне до первого пара, не давая закипеть. Лезон вливается в суп, помешивая последний ложкой. Суп после прибавления лезона кипеть не должен, иначе желтки сварятся в комки.

29. Приготовление супов-пюре из зелени, овощей и корней.

Зелень, овощи и корни, предназначенные для пюре, очистить от кожицы, обмыть, мелко нарезать. Если овощи имеют горьковатый привкус (репа), то обланжировать их. Заготовленные таким образом овощи, зелень и корни положить вместе с небольшим куском масла в кастрюлю так; чтобы они лежали свободно, затем влить процеженного бульона столько, чтобы дно посуды было им покрыто, закрыть крышкой и поставить тушить на край плиты или в духовую печь, помешивая ложкой, чтобы не пригорело. Когда овощи сделаются мягкими, их протирают через сито, пока они еще не остыли. Полученное таким образом пюре заправляется пассеровкой и затем соединяется с бульоном. Для этого бульон должен быть процежен, горячий, равно как и пюре должно быть горячим. Бульон вливается в пюре, а не наоборот, причем делать это нужно медленно и все время размешивать. По разведении суп следует проварить, не давая кипеть и мешая, для того, чтобы получить однородную массу. После проваривания суп-пюре заправляется лезоном, после чего суп уже кипеть не должен. Перед подачей к столу в суп-пюре, мешая его, кладут кусок сливочного масла.

30. Приготовление супа-пюре из мучных продуктов.

Для приготовления супа-пюре из перловой крупы, риса, гороха, фасоли, овсянки, картофеля и т. п. следует приготовить из них шлем, как указано выше, затем в него вливается бульон и дают ему кипеть, пока загустеет. Процедив через сито, заправить его лезоном, опустить кусок сливочного масла и размешать ложкой.

31. Приготовление супа-пюре из живности.

Птица и живность, предназначенная для пюре, должна быть непременно сварена, изжарена или мясо ее припущено, так как после соединения пюре из живности с бульоном его

кипятить уже нельзя, а можно лишь проварить. Снятое с костей и сваренное или изжаренное мясо курицы, дичи или другой живности, мелко изрубить и даже истолочь в ступке с незначительным количеством масла—50 г на 3 человека, которое прибавляется всегда куском. Истолченное пюре протереть через частое сито и соединить со шлемом или заправить пассеровкой. Все это потом соединить с льезоном и тогда приготовленную массу развести белым бульоном, поставить на пар, не давая кипеть и помешивая ложкой. Нужно обратить внимание на то, что при приготовлении супов-пюре из корней и овощей, а также из мучнистых веществ, льезон вливается после соединения пюре с бульоном, тогда как в супах-пюре из птицы и живности льезон соединяется с пюре до разведения его бульоном.

Вообще, приготовление супов-пюре требует особого внимания. Несоблюдение какого-либо из перечисленных правил или последовательности указаний, а еще хуже—небрежность, ведут к порче супа.

32. Заправочные супы.

Для заправочных супов варится белый бульон без корней и лука. Они заправляются зеленью, овощами, крупами, кислой или свежей капустой свеклой и непременно пассеровкой и сметаной.

Одновременно с началом варки белого бульона для заправочного супа чистят соответствующую зелень, овощи и корни, нарезают их и тушат или пассеруют, как для супов-пюре. При этом более крепкие и твердые продукты начинают тушить раньше, а более мягкие—позднее. Так капусту или свеклу, как более твердые, ставят тушить раньше, затем прибавляют корни и, наконец, самый мягкий продукт—картофель. Тушение и пассеровку для заправочных супов можно производить не только на масле, но и на бульонном бреже. Чтобы лучше соединить заправочные продукты с бульоном, предварительно их заправляют пассеровкой, при чем иногда пассеровку нужно приготовить не отдельно, а вместе с продуктами; если в последних от жаренья находится доста-

точно жира или масла, как напр., при жарении свеклы для борща или капусты для щей к ним прибавляется только мука без масла. Суп никогда не следует заправлять сырой мукой, т. е. не прожаренной, так как от этого суп будет мутный. За 1½—2 часа до подачи к столу бульон процеживают в ту кастрюлю, в которой сложены приготовленные продукты, мешая ложкой. Мясо нужно вынуть, обмыть в теплой воде, чтобы очистить от накипи, затем опустить в суп и варить до готовности. Если в суп кладут сметану, то суп с ней нужно прокипятить несколько раз: Коренья после их очистки кладутся в суп.

33. Прозрачные супы.

В прозрачные супы на гарнир кладутся перед подачей, лапша, клецки, фрикадельки, крупы, овощи и т. п. Бульон для них готовится желтый, т. е. с поджаренными кореньями. Гарниры для таких супов варятся и тушатся каждый отдельно и опускаются в процеженный бульон перед самой подачей к столу. Картофель, крупа, лапша, вермишель и т. п., если они предназначаются для прозрачных супов, должны готовиться в отдельной посуде и опускаются в готовый уже бульон, так как кипятить с ними суп нельзя, иначе он делается мутным.

34. Бульон желтый обыкновенный.

Взять 1—1½ кг говядины от бедра, сполоснув его, положить в кастрюлю, влить 15 стаканов воды, накрыть крышкой и поставить на плиту на большой огонь, дать три раза вскипеть, снимая накипь и жир в другую кастрюлю. С этим жиром и накипью поступить, как сказано в общих указаниях.

Сполоснув мясо, чтобы смыть с него пену, переложить его в другую кастрюлю, и процедить туда бульон. Вымыть прежнюю кастрюлю переложить туда мясо, перелить бульон, посолить его 1½ чайными ложками соли. Взять 1 луковицу, 2 моркови, 1 петрушку, ½ сельерея, 1 порей, очистить их, вымыть. Луковицу, морковь, петрушку и сельерей разрезать пополам и одни половинки или поджарить в масле или

брезе, или подрумянить на плите и положить их в бульон вместе с остальными кореньями и букетом зелени. Прикрыв кастрюлю неплотно крышкой, варить бульон в течение 2—3 часов на слабом огне, чтобы бульон кипел с одной стороны. Когда бульон будет готов, процедить его еще раз или сделать оттяжку белками и подавать его чистым бульоном, посыпав зеленью петрушки или укропа с различными пирожками.

35. Консоме.

Только что описанному обыкновенному бульону за полтора часа до отпуска можно придать большую крепость, изменив мясную оттяжку. Взять лишних 400 г самой лучшей сырой говядины без жира и костей, пропустить через мясорубку, положить туда 2—3 сырых взбитых белка, развести 1½ стаканами холодной воды, размешать, согреть стаканом горячего процеженного бульона, размешать, влить эту смесь в кипящий бульон, мешая, отставить на край плиты, накрыть крышкой и дать медленно кипеть. За ½ часа до отпуска к столу, когда оттяжка свернется, процедить консоме через салфетку, досолить, дать раз закипеть и подать чистым, посыпав рубленым укропом с гренками, пирожками и т. п.

36. Минутный бульон.

½ кг. нежирной мякоти ссека, филе или костреца пропустить через мясорубку, положить белки и, разбавив 1½ тарелками холодной воды, поставить на сильный огонь и понемногу мешать ложкой, чтобы мясо не оседало на дно. Когда начнет закипать, опустить мелко нарезанные и прожаренные коренья, соль и дать кипеть полчаса, не снимая пены. Затем процедить через салфетку и подать. Можно прибавить ложку мадеры.

37. Паровой бульон.

Взять такое же количество мяса, как и для минутного бульона, пропустить через мясорубку, развести 1 стаканом холодной воды, дать постоять ½ часа. Затем переложить

все в бутылку из под шампанского, плотно ее закупорить, обвязать соломой или полотенцем, поставить в кастрюлю с холодной водой, чтобы вся бутылка была погружена в воду, и поставить на огонь. Когда вода в кастрюле закипит, продержать бутылку в кипящей воде 2 часа. Через два часа бульон готов.

38. Бульон из курицы.

Залив курицу холодной водой, сварить ее с кореньями и пучком зелени до половины готовности, переложить в другую кастрюлю, обмыв ее горячей водой, влить туда же процеженный через салфетку бульон и доварить на среднем огне. Бульон посыпать укропом и подать с пирожками. Курица пойдет на второе с отварным рисом, соусом сюпрем и т. п.

39. Консоме из курицы.

Взять две курицы, снять с них филеи для котлет или кнелей для того-же бульона, а остальное мясо снять на оттяжку. Остовы обеих кур с крылышками и ножками залить 15 стаканами холодной воды и дать вскипеть три раза. Затем, сполоснув начисто остовы, переложить их в другую кастрюлю, процедить туда же бульон, положить одних белых кореньев, слегка подрумяненных, и варить на малом огне. За полтора часа до отпуска сделать оттяжку из 400 г куриной мякоти, 2—3 сырых белков и 1½ стаканов холодной воды. Все это хорошо размешать, согреть стаканом горячего бульона, размешивая, в кипящий бульон и еще варить полтора часа на медленном огне. Затем процедить через салфетку и отпустить. Подать его чистым, посыпав укропом, с пирожками, гренками и т. п.

40. Бульон из дичи.

Вскипятить бульон из 800 г телятины, процедить, положить кореньев и варить. Изжаренную дичь осушить от масла, разрубить пополам, отбросить спинку и варить с говядиной. Другую половину вместе с 200 г сырой говядины мелко изрубить и приготовить из нее оттяжку с 3-мя взбитыми

белками и $1\frac{1}{2}$ стаканами холодной воды. Все это размешать согреть стаканом горячего бульона, влить в кипящий бульон и варить 1 час. После чего процедить и подавать, посыпав зеленью, с пирожками или гренками с сыром.

41. Суп потофе.

Приготовить желтый обыкновенный бульон из 1 кг бедра и кореньев. За два часа до отпуска взять кочан свежей обыкновенной или сафойной капусты, снять с него испорченные листья, вынуть сердцевину, разрезать на 6—8 частей, погрузить в кипятки на $\frac{1}{4}$ часа, вынуть из кипятка, облить холодной водой, осушить, положить в бульон, вместе со свежеччищенной и отточенной морковью. Варить на легком огне два часа. Вынуть из бульона капусту, морковь, положить их в миску, налить процеженным бульоном, досолить и отпустить.

42. Суп жульен.

Очистить морковь, репу, порей, селлерей, петрушку, спаржу, нарезать самыми тонкими ломтиками. Эти ломтики нашинковать тоненькими полосками длиной в 5 см, прибавить нашинкованные ломтиками зеленые бобы, целый горошек и самые маленькие целые луковички. Все это погрузить в сотейник с кипящим маслом, припустить до колера, осторожно мешая, чтобы не сломать коренья. Вынуть обдать кипятком, положить в готовый обыкновенный бульон или консоме и варить на легком огне до готовности, снять накипь и отпустить.

43. Суп прентаньер.

Очистить молодую морковь, самый мелкий молодой картофель, горошек, сварить в кипятке до готовности. Молодой картофель класть в воду значительно позднее других овощей, т. к. он очень нежен и скоро разваривается. Вымыть в свежей воде молодые листья салата-латук, щавеля, шпината, кервеля, порея, нарезать их тоненькими ломтиками, припу-

стить на сливочном масле на огне, чтобы извлечь из них ненужную воду. Соединить все овощи, налить обыкновенным желтым бульоном или консоме, проварить до готовности, снять накипь и отпустить.

44. Бульон с вермишелью.

Приготовить обыкновенный желтый бульон или консоме. Обдать кипятком 200 г вермишели, дать постоять минут 10, вынуть из кипятка, облить холодной водой и дать воде стечь. Положить вермишель в кастрюлю, налить три стакана бульона и проварить на легком огне в течение 10 минут, и затем залить остальным бульоном.

45. Суп с клецками.

Приготовить обыкновенный желтый бульон или консоме. Отварить отдельно в соленом кипятке или особом бульоне клецки пока они не всплывут на поверхность. Выбрать их в миску с бульоном или консоме, посыпать рубленой петрушкой и укропом. Способ приготовления клецок указан особо.

46. Бульон с макаронами.

Приготовить обыкновенный желтый бульон или консоме. Сварить в соленом кипятке или лучше в бульоне до готовности 200 г макарон, переложить их в миску и залить бульоном или консоме. Отдельно подать тертый сыр.

47. Суп с лапшой.

Приготовить обыкновенный желтый бульон или консоме. Отварить 200 г лапши в соленом кипятке с куском масла, мешая, чтобы лапша не слиплась. Слить воду, переложить лапшу в бульон, раз вскипятить и отпустить.

48. Суп с манной крупой.

В кипящий обыкновенный желтый бульон всыпать, постоянно мешая, манную крупу из расчета—одну чайную ложку на тарелку бульона. Затем варить с крупой в течение 20-ти минут и отпустить.

49. Суп с перловой крупой.

Перемыть и затем вымочить в холодной воде в течение 2-х часов 200 г перловой крупы, отварить в обыкновенном желтом бульоне до мягкости, слить невыкипевший бульон. В крупу положить кусок сливочного масла, тщательно мешать, вследствие чего крупа побелеет, положить крупу в миску, залить бульоном и отпустить.

50. Суп с фрикадельками.

Приготовить обыкновенный желтый бульон. Мясо, перемолотое, как для котлет, соединить с желтком сырого яйца и из него накатать шариков, отварить их до готовности в соленом кипятке. Затем выбрать их в миску, залить приготовленным бульоном и отпустить, посыпав рубленым укропом и петрушкой.

51. Суп с колдунами.

Приготовить обыкновенный желтый бульон. Сделать колдуны, погрузить их в соленую кипящую воду, через 5 минут переложить их в бульон, раз прокипятить и отпустить.

52. Суп с молодой морковью.

Очистить нужное количество молодой, маленькой моркови одинаковой величины, положить ее в холодную воду. За полчаса до отпуска положить морковь в кипящую воду, посолить, дать моркови кипеть до готовности, вынуть, осушить, погрузить ее в кипящий обыкновенный желтый бульон или консоме, снять пену с бульона и отпустить.

53. Суп из лука.

Несколько луковиц очистить, очень мелко нарезать, погрузить на 10 минут в кипяток, тщательно обланжировать, вынуть, осушить, припустить лук без колера в сливочном

масле с куском мякиша белого хлеба, намоченного в бульоне. Налить небольшим количеством бульона, посолить, тушить под крышкой до совершенной мягкости, протереть через редкое сито, соединить на пару пюре из лука с обыкновенным желтым бульоном. Натереть сыр, всыпать часть его в бульон и размешать. Поджарить в сливочном масле гренки, положить их в кастрюлю, густо засыпать гренки сыром и запечь в духовой печи.

54. Суп-пюре из риса или из перловой крупы.

Приготовление одинаковое. Приготовить обыкновенный желтый бульон. Один стакан риса или перловой крупы сварить в двух стаканах воды с небольшим количеством соли и куском масла. Рис разваривается в час времени, перловая же крупа в два часа. После того, как вода закипит, надо поставить рис или крупу на легкий огонь или пар, чтобы они не пригорели.

Когда рис и крупа проварились до мягкости, горячими протереть их через сито, держать на пару. Перед отпуском то или другое пюре разбавить бульоном до густоты сливок, при чем кастрюля с супом-пюре устанавливается в сосуд с чуть кипящей водой. Приготовить льезон из 3-х желтков и стакана сливок, подогреть, соединить с пюре и засим все процедить в чистую кастрюлю или миску; в последнюю минуту в суп положить кусок сливочного масла и размешать. К супу подать гренки из белого хлеба, поджаренные в масле.

55. Суп-пюре из цветной капусты.

Поставив вариться белый бульон без кореньев из 1 кг мяса, приготовить пюре из цветной капусты. Взять 600 г цветной капусты, очистить ее от зелени, положить на 20 минут в холодную соленую воду; затем оставив $\frac{1}{4}$ всего количества для гарнира, всю остальную разрезать на мелкие кусочки, сложить в кастрюлю, положить немного масла, процедить туда-же немного бульону, закрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить до тех пор, пока капуста станет совершенно

мягкой; тогда протереть ее через сито и смешать с горячей пассеровкой, приготовленной отдельно из 100 г муки и 50 г масла. Когда бульон совершенно сварится, снять с него жир, процедить через мокрую салфетку и влить медленно в пюре, размешивая. Соединив пюре с бульоном, проварить суп, не давая кипеть; после того заправить его горячим льезоном (2 желтка и $\frac{1}{2}$ бутылки сливок) и поставить на пару на плиту. Оставшаяся на гарнир капуста разделяется по кустикам и отваривается отдельно в соленом кипятке. Перед подачей на стол опустить в суп гарнир и кусок сливочного масла. К этому супу подаются пирожки.

56. Суп-пюре из брюквы.

Приготавливается так же, как и суп-пюре из цветной капусты, с той только разницей, что брюква перед тушением очищается от кожи. Его можно готовить без гарнира.

57. Суп-пюре из моркови.

Так же, как суп-пюре из брюквы.

58. Суп-пюре из тыквы.

Так же, как суп-пюре из брюквы.

59. Суп-пюре из репы.

Так же, как суп-пюре из брюквы, с той разницей, что с репы следует, в виду ее горечи, срезать довольно толстый слой кожи и обланжировать ее.

60. Суп-пюре из зеленого горошка.

Приготовить белый бульон, как для всех супов-пюре. Молодой зеленый горошек (500 г свежего или 1 банку консервов) промыть в холодной воде и сложить в кастрюлю вместе с пучком салата-латук и зеленого или белого лука; положить немного сливочного масла, кусок сахара, налить немного воды или бульона, чтобы дно не было сухое и, не

покрывая крышкой, чтобы горошек не терял цвета, поставить на сильный огонь. Во время варки горошек следует мешать ложкой. Когда он станет мягким, прибавить пассеровки из муки и снова проварить его. Затем вынуть латук и лук, отжать их сок в горошек и быстро, пока он горячий, протереть через сито. Далее, приготовленное пюре развести бульоном, дать несколько раз закипеть и заправить льезоном. Перед подачей опускают в суп на гарнир отдельно приготовленный зеленый горошек и шпинатную эссенцию из 100 г шпината. Зеленый горошек для гарнира нужно отварить в крутом соленом кипятке, откинуть на сито и обдать холодной водой, чтобы горошек сохранил свой зеленый цвет.

61. Суп-пюре из свежих огурцов.

Поставить вариться обыкновенный белый бульон из 1 кг говядины, как для всех супов-пюре. Затем взять 5—10 штук свежих огурцов, очистить их от кожицы, нарезать тонкими круглыми ломтиками, сложить в кастрюлю, прибавить кусочек сливочного масла, немного бульону и утушить до мягкости; отдельно приготовить горячую белую пассеровку из 100 г муки и 50 г масла, прибавить ее к огурцам, влить еще немного бульону, вскипятить несколько раз и потом процедить через сито; оставшиеся на сите зернышки опустить в бульон, а пюре поставить на огонь, чтобы оно было горячее. Когда бульон сварится, то, процедив его, соединить с пюре, прокипятить и заправить льезоном и куском сливочного масла. Перед подачей заправить суп шпинатной эссенцией для придания зеленого цвета и опустить гарнир. На гарнир опускаются в суп ломтики отдельно сваренных 2—3-х штук огурцов.

62. Суп-пюре из томатов.

Приготавливается так же, как и суп-пюре из свежих огурцов.

63. Суп-пюре из спаржи.

Приготавливается так же, как суп-пюре из свежих огурцов, при чем головки спаржи отрезаются, а самая спаржа протирается через сито, мякоть и сок таковой соединяются с пюре

из риса или белым хлебом; головки перед отпуском отварить отдельно в соленом кипятке, положить в миску, как гарнир, вместе с куриной кнелью.

64. Суп-пюре из гороха с ветчиной.

Взяв 300 г половинчатого гороха, промыть его хорошенько, сложить в кастрюлю, прибавить туда 800 г ветчины с косточкой, залить холодной водой и поставить вариться, как бульон. Соли класть не нужно, т. к. ветчина сама по себе солена. Когда горох будет мягкий, протереть его через сито и, если суп будет жидок, заправить его горячей пассеровкой, как все заправочные супы, прибавить сметаны 200 г и дать закипеть несколько раз. Ветчину нарезать кусками и опустить в суп.

65. Суп-пюре из чечевицы.

Обмыть чечевицу, вымочить ее в течение 3-х часов в холодной воде, положить в кастрюлю, влить 2 стакана бульона, положить кусок ветчины без жира, луковицу, репу, кусок сельдерея, 2 порея, букет зелени и поставить на огонь. Когда чечевица разварится, вынуть ветчину, остальное протереть через сито, посолить по вкусу, соединить с бульоном порядком, указанным для всех супов-пюре. Перед подачей положить кусок сливочного масла и размешать.

66. Суп-пюре из белой фасоли.

Вымочить в воде белую фасоль, положить в кастрюлю, залить 2-мя стаканами бульона, прибавить кусок ветчины без жира, 2 моркови, 2 луковицы. Когда фасоль разварится, вынуть ветчину, все остальное протереть через сито, разбавить бульоном, как и в других случаях, и подать.

67. Суп-пюре из картофеля.

Приготовить белый обыкновенный бульон без кореньев. Взять 1 кг картофеля, очистить его, нарезать мелко, протушить в собственном соку с небольшим количеством воды и

масла. Воды нужно немного, так как картофель содержит в себе воду. Суп-пюре из картофеля готовится без пассеровки, т. к. картофель сам по себе имеет связь, но, если почему-нибудь суп выйдет жидким, то его можно запассеровать, взяв пассеровку в небольшом количестве. К супу-пюре из картофеля подаются мелкие гренки.

Этот же суп-пюре можно готовить и не на мясном бульоне, а прямо на воде. В этом случае $\frac{1}{2}$ кг картофеля также тушится в собственном соку с прибавлением 2 шт. порея, нарезанного кружками, потом быстро протирается через сито и разбавляется горячей водой (5 тарелок). Затем дают вскипеть и заправляют 3-мя желтками с $\frac{1}{2}$ бутылкой сливок и куском (100 г) сливочного масла, как и прочие супы-пюре.

Точно так же можно приготовить супы-пюре и из других овощей и мучных продуктов.

68. Суп-пюре из шампиньонов.

Очистив от кожицы 300—400 г свежих шампиньонов, нарезать их кружками и положить в воду с лимонным соком, чтобы они не потемнели. Затем распустить в глубоком сотейнике 50 г масла, переложить туда шампиньоны, влить немного воды, закрыть плотно крышкой и припустить до мягкости. Затем влить туда же горячую белую пассеровку, влить 5 тарелок кипятку, размешивая все время, чтобы не образовалось комков, посолить и прокипятить несколько раз. Когда суп немного загустеет, то заправить льезоном из 3-х желтков и $\frac{1}{2}$ бутылки сливок и прибавить 100 г сливочного масла куском и размешать.

Точно таким-же способом можно приготовить суп-пюре из сморчков, белых и других свежих грибов.

К этому супу добавить какие-нибудь гренки или пирожки.

69. Суп-пюре из курицы.

Варить белый бульон из $\frac{1}{2}$ кг мяса без кореньев, после снятия с него пены опустить в него очищенную курицу, букет зелени и соль. Пока варится бульон, приготовить из

риса или перловой крупы шлем. Когда курится разварится до мягкости, отделить мякоть ее от кожи и костей и опустить последние обратно в бульон; из мяса-же курицы приготовить куриное пюре т. е. смолоть мясо через мясорубку, потом потолочь в ступке с куском сливочного масла и протереть через сито. Затем соединить пюре с горячей пассеровкой или шлемом, развести все это проваренным и несколько остуженным льезоном и тогда уже соединить пюре с процеженным бульоном, все время размешивая ложкой. Затем поставить суп на пар, продолжая мешать. Перед подачей на стол опустить в суп кусок сливочного масла и положить кнель или бланкеты из курицы.

Если в суп кладут кнели из курицы, то нужно для этого взять или отдельную курицу или же от сырой курицы, назначенной в пюре, взять для кнелей филейчики.

К этому супу подаются мелкие пирожки.

Точно таким же образом готовится суп-пюре из индейки, утки и другой домашней птицы.

70. Суп-пюре из дичи.

Рябчика, тетерьки, куропатки и т. п. Суп-пюре из дичи готовится так же, как и суп-пюре из курицы. Разница состоит лишь в том, что дичь не варится в бульоне, а поджаривается отдельно на масле до полной готовности; кости после жарения отделяются от мяса и прибавляются к бульону, за исключением спинок, которые отбрасываются, т. к. они придают супу горький вкус. Из мякоти дичи готовится пюре, как и из мякоти курицы, также соединяется со шлемом или пассеровкой, потом заправляется льезоном и уже после всего разводится готовым бульоном и проваривается на пару. Если на гарнир в суп из дичи кладется кнель, то для последней оставляются филеи дичи в сыром виде.

71. Суп из хвостов.

Вымыть очень тщательно в теплой воде бычачьи хвосты, положить в кастрюлю, налить кипятком, дать вскипеть; вынуть хвосты, промыть вторично. Разрубить или распилить хвосты на части по позвонкам, уложить в намащенный сотей-

ник, положить луковицу, кореньев, букет зелени и залить обыкновенным бульоном, закрыть крышкой и варить на легком огне в течение 4-х часов. Вынуть хвосты, переложить в другую кастрюлю, залить бульоном и поставить на пар. Затем, сняв с него жир и процедив через салфетку, влить туда разведенной в холодном бульоне картофельной муки из расчета по чайной ложке муки на человека и прокипятить. Затем влить по рюмке прокипяченной мадеры на человека, заправить этот суп-пюре из томатов или из лука. В суп из хвостов можно положить кнели из курицы.

72. Рассольник.

Приготовить обыкновенный желтый бульон, нашинковать тонкими ломтиками сельерей, петрушку, лук, порей, припустить на сливочном масле, а затем протушить в бульоне на легком огне до готовности. Очистить, нарезать ломтиками несколько соленых огурцов, налить их рассолом, вскипятить и сварить до мягкости. Слить навар из кореньев и огурцов вместе. Распустить на масле ложку или две муки, проварить с небольшим количеством бульона, соединить этот навар из муки с наваром от кореньев и огурцов, проварить, распустить бульоном, соединить на пару с льезоном из желтков, сливок или сметаны и процедить через сито.

Перед подачей положить приготовленные отдельно и подогретые: нарезанную порционными кусками курицу или потроха куриные, индейки, утки, гуся или телячьи почки, коренья и огурцы.

Также можно положить отваренную отдельно перловую крупу.

Телячьи почки, если с ними подается рассольник, надо вымочить в воде, очистить, нарезать ломтиками, припустить на сливочном масле с луком, но держать на огне недолго, т. к. почки от продолжительного жаренья делаются твердыми.

Рассольник можно варить из одних потрохов, без прибавления мяса, но тогда их следует брать в большом количестве.

Коренья и картофель для гарнира очистить от кожи, нарезать желаемой формы, положить в кастрюлю, прибавить



масла, немного процеженного бульона и затушить коренья под крышкой на краю плиты или в духовой печи до мягкости. Картофель нужно положить тогда, когда остальные коренья, положенные для тушения, дойдут до половины готовности.

Соленые огурцы, очистив от кожицы, нужно нарезать вдоль на 4 части, вырезать у каждой части сердцевину, оставив только мякоть, которая и пойдет на гарнир. Мякоть эту нарезать косячками и отварить в соленом кипятке, затем обдать холодной водой.

Перловую крупу следует обмыть, залить холодной водой настолько, чтобы совершенно покрыло крупу, и разварить до мягкости, затем откинуть на сито и обдать холодной водой.

73. Потроха.

То есть желудки, печенки, почки, головки, шейки, крылья и лапки разных птиц готовятся так: прежде всего очистить их, вымыть, снять пух, перья, опалить голову, шейку, крылья. Лапки обварить кипятком, снять с них кожу, обрубить когти. Пупки (желудок) разрезать, снять с них внутреннюю твердую кожицу, вычистить, выскоблить. Печенку слегка обланжировать, отбить ножом, снять с нее кожу. Налить бульоном, варить на легком огне около двух часов, исключая печенки, которая варится всего 20 минут.

74. Похлебка куриная.

Положить курицу в кастрюлю, прибавить 400 г телячьей голяшки, залить холодной водой и поставить варить бульон. После снятия пены прибавляется букет зелени и соль. Когда курица через 1½—2 часа сварится, ее вынимают из бульона, опускают минут на 15—20 в холодную соленую воду, а потом разрубить на порции.

Готовый бульон процеживается, заправляется горячей пассеровкой, сметаной и ставится на плиту вскипеть. Перед подачей на стол в похлебку опускаются: предварительно затушенные до мягкости в собственном соку коренья (репа,

морковь и сельерей), отточенный картофель, отваренная до мягкости перловая или манная крупа и сметана. После этого похлебке дают еще раз вскипеть. Перед подачей к столу в похлебку кладут куски курицы и рубленную зелень укропа или петрушки.

75. Борщок.

Из 1 кг мяса и 8—10 тарелок воды поставить вариться бульон. Очистить 800 г свеклы, 250 г кореньев и луковицу и тонко все нашинковать. Припустить в собственном соку сначала свеклу, и когда она дойдет до половины готовности, прибавить коренья и 50 г томата и припустить все вместе до готовности.

Затем откинуть прожаренные продукты на решето и остудить их.

Из 400 г говядины и костей курицы приготовить оттяжку, как для консоме, и прибавить к ней отколерованные свеклу и коренья. Согрев все это небольшим количеством бульона, влить оттяжку в кастрюлю с бульоном, быстро размешать и, не закрывая крышкой, поставить вариться на медленном огне. Через 1—1½ часа борщок совершенно очистится и приобретет хороший вкус. Так как от продолжительного кипения со свеклой борщок делается не красным, а желтоватым, следует его подкрасить свекольным отваром, для чего истертую свеклу залить немного бульоном и прокипятить и этот отвар влить в борщок.

Затем борщок процедить через мокрую салфетку. После процеживания прибавить по вкусу мадеры и дать раз закипеть. Перед подачей положить в борщок по вкусу кайенского перца.

На гарнир в готовый борщок положить кнели из курицы, кости которой ушли на оттяжку.

К обеду борщок подается в миске, к ужину—в чашках.

К нему подают пикантные гренки и пирожки: дьябли, кексы сырные и т. п.

Оттяжку можно приготовить из одних костей курицы или жареной дичи, отчего борщок приобретет более нежный вкус.

В борщок можно прибавить немного томата для придания легкой кислоты.

76. Селянка мясная.

Приготовить белый бульон из $\frac{1}{2}$ кг говядины с кореньями, перцем и лавровым листом, процедить и, когда бульон будет готов, положить в него тарелку небольшими кусочками нарезанного разного мяса: вареной или жареной говядины, телятины, курицы, ветчины, гуся, утки, сосисок, всего по-немногу. Изрубить одну луковицу, поджарить в ложке масла, всыпать 1 ложку муки, слегка поджарить, развести бульоном, положить 2 соленых очищенных, кусочками нарезанных огурца, 12 оливок, 6—12 шампиньонов, 6—12 маринованных рыжиков, 6—12 соленых груздей, обдав их раз кипятком, или свежих белых грибов, рыжиков, маслеников или груздей—в таком случае их надо очистить, обдать кипятком и сварить отдельно, снимая накипь; влить 1—2 стакана огуречного рассола. Кладут и обданную кипятком свежую капусту. Когда же все будет готово, положить все это в общий бульон к разным сортам мяса, прибавить от $\frac{1}{2}$ до 1 стакана сметаны или густых сливок, раз вскипятить; подавая, всыпать в суповую миску немного укропа и зеленой петрушки, по желанию можно накрошенного зеленого лука.

77. Щи ленивые.

Поставить вариться белый бульон из 1 кг мяса и, после снятия пены, опустить в него обрезки кореньев, букет зелени и соль. Приготовить заправочные продукты так: нашинковав мелко одну луковицу, прожарить ее на масле в сотейнике такой величины, чтобы поместились там также капуста и коренья. После того, взяв кочан свежей капусты в $\frac{1}{2}$ кг весом, срезают с него кочерыжку и, нарезав капусту довольно крупными кусками в виде четырехугольников, обжарить ее в кипятке, сложить в сотейник с поджаренным шинкованным луком, прибавить бульону, закрыть крышкой и поставить тушиться на краю плиты или в духовую печь. Когда капуста дойдет до половины готовности, положить

туда же тушиться коренья. Последние заранее нужно очистить от кожицы и нарезать кружочками. Из кореньев берут репу, морковь и сельдерей. Когда капуста и коренья утушатся, прибавить к ним горячую пассеровку и пюре томатов консервов от 50—100 кг и тщательно размешать ложкой. Затем, процедив в капусту бульон, положить туда же обмытое мясо, прикрыть кастрюлю крышкой, варить щи еще 1 час времени, пока не примут вкуса заправочных продуктов. После всего прибавить 150 г сметаны и дать несколько раз вскипеть.

78. Щи зеленые.

Сварить белый бульон из 1 кг говядины и в то же время перебрать 600 г шпината, промыть его, несколько раз переменяя воду, и сварить в открытой кастрюле в крутом соленом кипятке до мягкости. Откинув потом его на сито, обдать холодной водой и, когда последняя стечет, протереть через сито. Перебрав и промыв 300 г щавеля, отжать его, затушить в собственном соку с прибавлением кусочка масла и протереть через сито; корешки от щавеля хорошенько промыть, сложить в кастрюлю, прибавить кусочек масла, немного бульону, закрыть крышкой и утушить до мягкости в особой посуде, а потом протереть через сито и таким путем извлечь из них сок. Смешав пюре шпината и пюре щавеля, смешать все это с горячей пассеровкой и за 10—15 минут до подачи на стол развести приготовленное пюре процеженным бульоном и, не закрывая кастрюлю крышкой, дать несколько раз вскипеть. Перед самой подачей на стол опустить в миску яйца, сваренные в мешечке или вкрутую, влить туда щи и прибавить сметану. Последнюю можно подать и отдельно.

79. Щи зеленые из молодой крапивы.

Поставить вариться белый без кореньев бульон из 1 кг говядины. Взять 600 г молодой крапивы, перебрать ее, промыть, ошпарить кипятком, дать раз вскипеть, откинуть на сито, облить холодной водой, досуха отжать и мелко изрубить. Затем нашинковать 1 небольшую луковицу и спас-

серовать ее на масле в сотейнике. Когда лук немного прожарится, то положить туда же в сотейник рубленую крапиву, спассеровать ее до мягкости, мешая ложкой. Спассеровав хорошо крапиву, прибавить к ней 300 г рубленого щавеля, который предварительно следует хорошенько перебрать и перемыть. Положив щавель в крапиву, прибавить кусочек масла, закрыть сотейник крышкой и отставить на край плиты. Через 10—15 минут, когда щавель затухнет до мягкости, заправить зелень горячей белой пассеровкой и прибавить в нее для вкуса сок из корней щавеля. Для этого корни щавеля промыть, протушить их с куском масла и одной ложкой бульона и протереть. Когда бульон сварится, процедить его через сито, развести им приготовленную зелень и опустить туда же, в щи, вареное мясо, предварительно обмыв его в теплой воде и нарезав порционными кусочками. Полученные таким образом щи заправить сметаной, вскипятить несколько раз и подать к столу, опустив в щи фаршированные яйца.

80. Щи кислые.

Поставить вариться белый бульон из 1 кг грудинки и, после снятия с него пены, прибавить букет зелени, соль и отставить на край плиты. Приготовить $\frac{1}{2}$ кг шинкованной или рубленой кислой капусты, выбрать из нее все кочерыжки, отжать досуха в салфетке и мелко изрубить. Нашинковав 1 луковицу, отколеровать ее в масле или брезе, прибавить к ней капусту, прожарить ее, мешая, пока она не делается красной и мягкой; прибавить 100 г томата-пюре, всыпать две ложки муки и прожарить еще раз. Часа за $1\frac{1}{2}$ —2 до подачи к столу перелить в капусту процеженный бульон, положить душистого перца, лаврового листа, опустить в щи, обмытое в теплой воде, мясо и поставить довариться. Перед подачей на стол положить 200 г сметаны и прокипятить. Кислые щи подаются с гречками из гречневой каши или с рассыпчатой гречневой кашей. Вместо томата можно положить натертой моркови. Если капуста недостаточно кисла, то перед отпуском прибавить уксусу.

81. Щи кислые суточные.

Продукты берутся в той же пропорции, что и для кислых щей. Суточные кислые щи готовятся в течение суток, при чем бульон для них не варится отдельно, а приготовленную спассерованную капусту складывают в кастрюлю, прибавляют туда половину всего количества сырого мяса, нарезанного кусками, заливают все это холодной водой в таком же количестве, как для бульона. Далее, варить в продолжении 2—2 $\frac{1}{2}$ часов, снимая пену. Когда будет готово, поставить на холод или лучше на мороз, чтобы щи промерзли, отчего получается более острый вкус. На другой день вынуть вареное мясо и положить вместо него остальную часть сырого мяса и варить щи вновь в продолжении 2—2 $\frac{1}{2}$ часов, пока мясо не делается мягким. Подают щи со всем сваренным мясом.

82. Щи кислые искусственные.

Летом, за неимением кислой капусты, можно приготовить искусственные щи. Для этого свежую капусту разобрать по листьям, порубить или пропустить через мясорубку и обланжировать. Затем, отжав, поступать дальше, как с кислой капустой с той разницей, что перед соединением капусты с бульоном прибавить к ней отдельно прокипяченного уксуса, чтобы капуста получила кисловатый вкус. Далее поступать, как с натуральными кислыми щами.

83. Борщ малороссийский.

Разрубив 1 кг мяса на порционные куски, поставить вариться белый бульон. После снятия пены посолить его и положить в него букет зелени. Тем временем очистить $\frac{1}{2}$ кг свеклы и корней и нарезать их тонкими небольшими полосками. Затем, спассеровав в отдельной глубокой посуде на отколерованном масле одну мелко нашинкованную луковицу, прибавить к ней нарезанную свеклу; если масла окажется мало, добавить его. Дав свекле немного спассероваться, не закрывая посуду крышкой, положить туда наре-

занные репу, морковь и сельдерей и прибавить две суповые ложки бульона. Когда все эти корни поджарятся до полной готовности, т. е. сделаются мягкими, прибавить туда 250 г ошпаренной и тонко нашинкованной свежей капусты и, когда последняя несколько спассеруется, всыпать две ложки пшеничной муки и затем все прожарить еще немного. Когда все заправочные продукты дойдут до полной готовности, процедить в них бульон, обмыть вареное мясо горячей водой, положить его туда же и, не закрывая кастрюлю крышкой, варить борщ на медленном огне 1—1½ часа. В это же время положить в борщ несколько зерен английского перца и лаврового листа. За ½ часа до обеда опустить туда же 5—10 штук нарезанных ломтиками помидоров или 100 г томата-пюре. За 10 минут до подачи к столу, сняв с борща лишний жир, заправляют его 100 г мелко изрубленного свиного шпика и 150 г сметаны.

Перед самой подачей вливают в борщ подкраску, приготовленную следующим образом: натерев на терке очищенную от кожицы красную сырую свеклу, залить ее бульоном, дать постоять 15—20 мин., затем, поставив подкраску на плиту, не закрывая крышкой, вскипятить несколько раз, потом процедить ее через сито в борщ, после чего борщ уже не кипятить.

Картофель, заранее нарезанный и утушенный, кладется в борщ перед самой подачей к столу, так как ранее положенный он может развариться.

Помимо того, в борщ можно класть за ½ часа до подачи к столу зажаренную и разрезанную на порции утку и белые бобы—фасоль, отдельно отваренные.

Если борщ недостаточно кислый, в него можно прибавить немного уксуса.

В зависимости от вкуса можно в приготовление борща внести следующие добавления и изменения.

При варке бульона кладут в него в добавление к мясу обланжированную косточку ветчины в 200 г весом, или же говядину кладут пополам со свиной, или же берут вместо говядины ½ кг свинины или баранины, 250 г копченой свиной грудинки и одну утку, или же вместо мясного, варят куриный бульон.

Если любят очень кислый борщ, его варят с суровцом или бурачным квасом, заменяя ими воду, или же добавляя их к воде, уменьшив соответственно количество воды.

Заправку для борща готовят еще следующую: взяв 3 столовых ложки пшена, ошпарить кипятком, положить в ступку вместе с 200 г мелко нарезанного свиного шпика и все это хорошенько истолочь. Перед подачей к столу положить эту заправку в борщ и дать раз закипеть. Можно прибавить еще сметаны и тертого чеснока.

К борщу подают ватрушки, мясные пышки, гренки из гречневой каши и т. п. Отдельно подают еще сметану.

84. Приготовление суровца.

В небольшую выпаренную кадку положить 4 кг пшеничных отрубей, залить их кипятком, чтобы отруби были покрыты, закрыть кадку крышкой, поставить ее дня на 3—4 в теплое место; когда отруби осядут на дно и сверху образуется сок, слить его и употреблять для борща. Так как суровец имеет резкий кислый вкус, в особенности если он давно приготовлен, то при прибавлении его к борщу нужно всегда руководствоваться вкусом.

85. Приготовление бурачного кваса.

Очистить от кожи красные бураки, нарезать их тонкими ломтиками, положить в стеклянную посуду, залить кипяченой водой, чтобы бураки были вполне ею покрыты, прикрыть и поставить в погреб на две недели. Если желательно получить бурачный квас скорее, то очищенные сырые бураки пропускают через терку, заливают кипяченой водой и ставят в теплое место; квас будет готов через 3—4 дня.

86. Борщ польский.

Поставить варить белый бульон из 800 г говяжьей грудинки; после снятия с него пены опустить в него обланжированной копченой грудинки 200 г, букет зелени и соль. Обмыв ½ кг свеклы, но не очищая ее от кожицы и корешков, залить ее холодной водой так, чтобы свекла была вся

покрыта и поставить вариться на сильный огонь, не закрывая кастрюлю крышкой; когда свекла сварится, очистить ее и тонко нашинковать. Спассеровав на отколерованном брезе или на масле в открытой посуде 1 мелко нашинкованную луковицу, переложить к ней свеклу. Когда она спассеруется, прибавить отдельно приготовленную горячую белую пассеровку, смешать все вместе и положить по вкусу перцу и лаврового листа.

Когда бульон будет готов, процедить и соединить с приготовленной свеклой, прибавить туда же отвар, в котором варилась свекла. Затем все вскипятить несколько раз, заправить 200 г сметаны, опустить 5 штук сосисок, очистив их от кожи, нарезав кусочками и поджарив в масле, а также нарезанной кусочками 200 г грудинки, поставить на плиту и дать вскипеть.

Перед подачей борщ можно заправить подкраской из тертой свеклы и прокипяченной с уксусом, которую процеживают в борщ.

К этому борщу можно сделать гренки.

В этот же борщ вместо отварной свеклы можно положить печеную свеклу, которую запекают неочищенной в духовой печи. Можно в него положить также свежую капусту, нашинковав ее, обланжировав и утушив до мягкости.

В этот борщ можно прибавить свекольный квас, уменьшив количество воды. Его прибавляют во время процеживания бульона в заправочные продукты. Любители прибавляют во время варки для аромата пучок сухого майорана или сухих белых грибов.

87. Борщ литовский.

Приготовить белый бульон из 1 кг мяса грудинки, перебрать и промыть 200 г молодого зеленого сельерея, нашинковать его потоньше и спассеровать на масле в сотейнике до полной готовности; прибавить к нему две столовых ложки муки, 2 штуки мелко нашинкованных луковиц и спассеровать вторично. За час до подачи процедить бульон в заправочные продукты, прибавить 200 г обланжированной коп-

ченой свиной грудинки, нарезанной на порционные куски, букет зеленого луку и поставить вариться на легком огне. За 1/2 часа до подачи опустить в борщ 400 г шинкованного щавеля, а перед самой подачей заправить 200 г сметаны, смешанной с 2-мя сырыми желтками. После этого борщ кипятить уже нельзя.

На отдельном блюде подаются фаршированные яйца или жареные сосиски, нарезанные кусками.

88. Уха.

Уху можно варить из какого-либо одного сорта рыбы, напр. стерляди, налима, ершей и т. п.; однако хорошая, крепкая уха получается из нескольких сортов рыбы и притом таких, чтобы они имели нужные для ухи качества — клейкость и нежность. Ерши и окуни придают ухе клейкость, сиг и налим нежность и сладковатость.

Для ухи рыбу предпочтительнее брать живую, т. к. из уснувшей рыбы уха получается мутная и менее крепкая. Рыбы следует брать от 200 до 400 г на человека.

Мелкую рыбу можно класть в уху целой, очистить ее через разрез у горла; у крупной же рыбы лучше снять филеи с костей, а потом и с кожи. Голову, кожу и кости тщательно промыть, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, положить туда же очищенные белые корни, букет зелени, поджаренный лук, соль, перец и лавровый лист по вкусу и поставить вариться, как бульон. Когда появится пена, снять ее и продолжать варить на медленном огне до тех пор, пока навар получит хороший, крепкий вкус; тогда процедить его через сито, поставить вновь на плиту и дать закипеть. Как только уха закипит, опустить в нее рыбные филеи, нарезанные порционно. Каждый сорт рыбы нужно опускать в уху отдельно, т. к. один сорт варится быстрее, другой медленнее. Лучше всего варить филеи рыбы по сортам поочередно, т. е. сварить один сорт рыбы и вынуть его, затем опустить в навар другой сорт и т. д. Сваренную рыбу нужно вынуть из ухи шумовкой и переложить в холодную соленую воду. Затем готовят оттяжку из

паюсной икры. Для этого 50 г паюсной икры нужно растолочь в ступке, прибавить к ней 3 белка, небольшое количество холодной воды и все это размешать. Затем, согреть оттяжку с небольшим количеством ухи, влить ее в уху, мешая ложкой. Выжать туда же сок из одного лимона, отставить на край плиты, закрыть крышкой и продержать так 10 минут, пока оттяжка свернется на поверхности и уха совершенно очистится и сделается прозрачной; тогда процедить ее через салфетку и вскипятить еще раз.

За отсутствием паюсной икры, уху можно сделать прозрачной при помощи одних белков. Уху из живой рыбы можно не оттягивать, т. к. она сама по себе будет прозрачной, но для этого филеи рыбы следует варить отдельно и отвар из под них не вливать в уху.

Перед подачей на стол опустить в уху филеи и насыпать рубленого зеленого укропа. К ухе подать ломтики лимона.

Из пирожков к ухе подаются растегаи или московская кулебяка.

89. Уха рыбачья.

Рыбачья уха варится из разной живой мелкой рыбы. В нее во время варки кладут луковицу. Когда навар готов и имеется еще живая, более крупная рыба, то при желании сделать хорошую уху, берут куски очищенной сырой рыбы, на нее сливают жидкость приготовленного навара, варят в нем до готовности эту свежую крупную рыбу и затем подают. Из крупных рыб лучше всего взять стерлядь.

90. Уха из стерлядей с налимыми печенками.

Из 1½ г ершей, пискарей, окуней, 800 г налима, 800 г жирной курицы и 14 стаканов воды сварить бульон. Сняв с этого бульона жир, оттянуть его икрой или белками.

Отдельно в воде с лимонным соком или уксусом варятся налимы печенки, которые после первого кипения вынимаются из воды, покрываются бумагой и ставятся на холод.

Далее нарезать кусками стерлядь, опустить их в рыбное консоме и, когда бульон закипит и стерлядь поднимется на-

поверхность, отставить на легкий огонь и держать около полчаса. Затем рыбу переложить в миску, залить наваром и отпустить. Печенка налима, залитая рыбным бульоном, подается отдельно; отдельно же подаются рубленая петрушка, укроп и лимон, нарезанный ломтиками.

91. Похлебка из корюшки.

Взять 2½ десятка крупной корюшки. Снять филеи с костей и кожи. Кости, кожу и голову залить 7-ю тарелками холодной воды и сварить уху. Когда кости хорошо выварятся, процедить навар через сито и отварить в нем филеи корюшки.

Отдельно приготовить для гарнира рассыпчатый рис (100 г) и коренья (по одной штуке всех сортов), нарезанные мелкими кубиками. Перед подачей на стол опустить в суп эти гарниры, прибавить 100 г томата-пюре и прокипятить; потом прибавить зелени укропа или мелко нарезанного луку и положить кусочки лимона, но только без цедры.

92. Щи рыбные.

Поставить вариться бульон из 25 ершей и 600 г осетрины. После снятия пены положить белых кореньев по одной штуке, соли, букет зелени и пряностей. Зелень, т. е. 600 г шпината и 300 г щавеля приготовить, как для зеленых щей, заправить пассеровкой и во всем поступать, как при приготовлении зеленых щей. Вынув сварившуюся осетрину, снять с нее хрящи, остудить, нарезать на порционные кусочки и перед самой подачей к столу опустить в готовые щи.

К щам подаются фаршированные яйца или опускаются прямо в щи пашоты.

93. Рассольник рыбный.

Очистив свежую рыбу—25 ершей, 400 г сига или судака, 400 г осетрины свежей, снять филеи с костей, залить кожу, кости и головы холодной водой и положить туда же обрезки белых кореньев, зернышки и кожу 5 штук соленых огурцов,

букет зелени и соль. Затем поставить варить, как уху. Когда бульон сварится, т. е. навар получит хороший вкус, процедить его через сито и отварить по очереди все филеи свежей рыбы, нарезанные на порционные кусочки. Сваренную рыбу переложить в холодную соленую воду. Приготовить горячую пассеровку, развести ее огуречным рассолом, прокипятить, влить заправку в рыбный бульон, прокипятить его несколько раз и опустить в него гарниры: филеи свежей отваренной рыбы, 400 г соленой рыбы (севрюги, белорыбицы и т. п.), предварительно отваренной отдельно, белые корни по одной штуке и мякоть огурцов, приготовленных отдельно, как и для мясного рассольника, и раковые шейки. Подкрасив рассольник раковым маслом, приготовленным из оставшихся после шеек раковых скорлупок, или пюре-томатов, спассерованным в масле, перед самой подачей на стол положить в него нарезанный укроп. Если рассольник окажется мало острым, то к нему следует прибавить вскипяченного рассола или лимонного сока.

94. Щи рыбные.

Рыбные щи варятся на ухе с присоединением сухих грибов или без них. Коренья, свекла, капуста, готовятся тем же способом, как и для мясных щей, но вместо сливочного масла употребляется прованское, а вместо говяжьего бульона — рыбный или грибной. Очень вкусны щи из осетровой головы, которую рубят на части и варят в соленой воде или рыбном бульоне. Голову за два часа по варки следует погрузить в холодную воду, чтобы она отмокла, так как кости и хрящи головы очень тверды. Варить голову следует в этой же воде. Перед отпуском в эти щи можно положить очищенные и обланжированные оливки.

95. Щи с сушеными карасями.

Сушеные караси разламываются на мелкие части; из них выбираются все кости и куски сушеных карасей тушатся одновременно с капустой или свеклой, предназначенной к рыбным щам, которые готовятся, как сказано выше.

96. Щи со снятками.

Снятки вымываются очень тщательно в нескольких водах. Им отрубают головы, посыпают мукой, кладут в сотейник с распущенным маслом и припущенным луком. Когда снятки зажарятся, их кладут в миску, заливают готовыми рыбными щами и отпускают.

Припущенные снятки можно также протушить вместе с капустой.

97. Борщ из карасей.

1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, $\frac{1}{2}$ луковицы, 10—15 зерен английского перца, 2—3 лавровых листа, 2—3 сухих гриба сварить и процедить; в процеженный бульон положить, на несколько частей разрезанную, $\frac{1}{2}$ луковицы и 200 г очищенной и нашинкованной свеклы и сварить. Вторую половину луковицы поджарить докрасна в двух ложках прованского масла или в 50 г сливочного, смешать с ложкой муки, подправить борщ, влить немного уксуса или свеклольного рассола и кипятить. Очистить штук 6—8 карасей, обвалить их в муке или сухарях, поджарить на масле, дать обсохнуть на пропускной бумаге. Перед самым отпуском опустить их в борщ и раз вскипятить.

98. Селянка сборная.

Взять 25 штук ершей, $\frac{1}{2}$ кг свежего судака или сига, $\frac{1}{2}$ кг соленой осетрины. Со свежей рыбы снять филеи, а из костей, кожи и голов сварить с белыми кореньями, букетом зелени, лавровым листом и перцем бульон. Соленую рыбу отварить отдельно. Филеи отварить в бульоне; после этого бульон процедить и заправить горячей пассеровкой. Затем прибавить в него припущенных на масле 150 г маринованных грибов, капорцев, оливок, корнишонов и 50—100 г томата-пюре, прожаренного на масле. После этого селянку нужно несколько раз вскипятить.

Перед подачей в селянку опускают отваренные филеи свежей рыбы, сваренную и нарезанную небольшими кусочками соленую рыбу, прибавляют лимонного сока по вкусу и щепотку рубленной зелени петрушки.

99. Селянка из стерляди чистая.

Приготавливается также, как и уха из стерляди, но в рыбное консоме до оттяжки подливают соответствующее количество рассола, а в селянку перед отпуском кладутся подогретые обланжированные оливки, отваренные ломтики огурцов и, при желании, подогретое пюре-томат.

100. Суп-пюре из цветной капусты.

Сварить бульон из одного пучка зелени, петрушки, сельерея и порея и из 400 г нерассыпчатого картофеля. Процедить. 1½ кило цветной капусты очистить, промыть в холодной воде, нарезать мелко, сложить в кастрюлю; положить пол ложки масла, влить немного бульону и сварить. Протереть через сито. Распустить в кастрюле пол ложки масла, всыпать ложку муки, слегка поджарить, чтобы не поджарились, развести стаканом бульона, прокипятить, положить в пюре, размешать до гладкости. Развести понемногу остальным процеженным бульоном. Положить два желтка, разбитые с ¼ стаканом сливок или молока. Поставить на плиту, мешая подогреть до горячего состояния, но не давать кипеть. Если пюре не гладкое, процедить сквозь сито. Подать отдельно укроп.

Точно также варится суп-пюре из спаржи, из свежего и сушеного гороха. Сушеный горох надо намочить за несколько часов в холодной воде.

101. Суп итальянский с макаронами.

Сварить белый отвар из 400 г основных корней и пучка зелени. Процедить. 100 г макарон опустить в просоленный кипяток, откинуть на решето, переложить в процеженный бульон и доварить их. 2 желтка развести с ½ стаканом молока или сливок, развести, мешая, стаканом горячего бульона. Перелить в общий суп, подогреть до горячего состояния и подавать.

102. Рассольник.

Сварить белый бульон из 400 г корней, двух луковиц, 400 г картофеля, пучка зелени, кожицы с 6—8 огурцов, немного лаврового листа и перца. Процедить. Взяв 200 г корней, нарезать мелко, вымыть и тушить в кастрюле с ½ ложкой масла и ½ ложкой муки. Когда корни наполовину будут готовы, положить к ним мелко нарезанного картофеля и тушить до мягкости. ½ стакана перловой крупы перемыть, налить холодной водой, чтобы покрыло, сварить до мягкости. Откинуть на сито. Облить холодной водой. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, разрезать каждый вдоль на 4 части, затем порезать на кусочки. В процеженный бульон переложить корни с картофелем, огурцы и перловую крупу и ½ стакана сметаны. Вскипятить. Всыпать немного укропу. Подавать.

103. Суп из свежих грибов со сметаной.

Полную тарелку грибов, лучше всего белых, очистить, перемыть в нескольких холодных водах. Поджарить в масле мелко нарезанного луку, а потом и грибы. Залить 12 стаканами воды, дать вариться до готовности и посолить. Положить немного зеленого луку, пучок зелени, петрушки, сельерея и порея, подправить ложкой муки, прокипятить. За 20 минут до отпуска положить 6—8 штук сваренного картофеля. Подавая, влить ½ стакана сметаны, с которой можно суп еще раз прокипятить. Можно всыпать чуть-чуть мелко истолченного перца.

104. Суп из грибов с перловой крупой.

2 моркови, петрушку, сельерей, 1 или 2 луковицы вымыть, вычистить, мелко изрубить, поджарить в масле; всыпать ½ ложки муки, опять поджарить; 50 г сушеных грибов сварить до мягкости, процедить. Положить в процеженный бульон ½ стакана перловой крупы, сварить; положить 8 шт. очищенного картофеля, сварить. Влить ½ стакана сметаны, посолить, всыпать в суповую миску мелко нашинкованные грибы и зелень.

105. Борщ грибной.

Поставить варить 50 г перемытых очищенных сушеных грибов. Опустить пол стакана фасоли, немного лаврового листа и душистого перцу. Посолить. 200 г кислой капусты выжать, обдать кипятком. Выжать. Опустить в суп. 400 г свеклы очистить, нарезать мелко, поджарить в масле с мелко нарезанными кореньями, посыпав слегка мукой. Опустить в суп. Спустя немного времени поджарить в масле немного мелко нарезанного картофеля. Присоединить к супу. Перед подачей на стол борщ заправляется следующим образом: поджарить на сковороде мелко нарезанного лука, всыпать немного муки, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана томата-пюре, дать вскипеть. Затем влить в суп. Грибы вынуть, мелко нарезать, положить обратно в суп, влить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и подавать.

106. Щи с грибами.

Взять 50 г сушеных грибов. Сварить. Изрубить мелко с двумя луковичками. Поджарить в масле. Положить $1\frac{1}{2}$ кило кислой слегка выжатой капусты. Еще раз поджарить, развести сваренным грибным бульоном. Варить на легком огне. Перед самым обедом ложку муки поджарить в ложке масла, развести грибным бульоном, влить в щи; положить туда же мелко нашинкованные отваренные грибы, прокипятить, всыпать соли и крупного простого перца и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны. Подавать.

107. Щи ленивые с грибами—(постные).

Поставить вариться грибной бульон из 100 г сухих грибов. $\frac{1}{2}$ кг свежей капусты нарезать крупно, обланжирить и утушить до мягкости с кореньями по 1-й штуке, как и для мясных щей, с прибавкой постного масла и грибного бульона. Затем заправить капусту горячей пассеровкой и 50 г пюре-томат и развести процеженным грибным бульоном. Вареные грибы тонко нашинковать, спассеровать на постном масле вместе с шинкованным луком и опустить тоже в щи. После этого поварить еще с полчаса, чтобы получше упрели и тогда уже подавать.

108. Суп с ушками (постный).

Сварить грибной бульон из 100 г сухих грибов и 7-ми тарелок воды. Приготовить пресное густое тесто так: высыпать на стол 200 г муки, сделать в середине углубление, влить туда 1 столовую ложку постного масла и $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, прибавить соли и замесить довольно крутое тесто. Приготовить для фарша 100 г рассычатого риса и смешать его с изрубленными вареными грибами, прожаренными с рубленным луком. Тесто раскатать тонко, как для пельменей, и нарезать в виде маленьких четырехугольников. На каждый четырехугольник положить немного фаршу и сложить сначала его косыночкой, т. е. треугольником, склеить края водой, а потом два конца косыночки соединить вместе; таким образом получится форма ушка. Сделав все ушки, сварить их отдельно в соленом кипятке, как и лапшу, а перед подачей опустить в готовый процеженный грибной бульон.

109. Рассольник грибной (постный).

Сварить бульон из 100 г сухих грибов с обрезками 5-ти соленых огурцов, как и для скоромного рассольника. Когда бульон будет готов, заправить его горячей пассеровкой, разведенной огуречным рассолом и опустить в него все приготовленные гарниры, как-то: мякоть 5-ти соленых огурцов, коренья по одной штуке каждого, 5 штук картофеля, 50 г манной или перловой крупы и шинкованные грибы, из которых варился бульон. Вареные грибы перед опусканием в суп нужно нашинковать и прожарить на постном масле с шинкованным луком. Опустив в рассольник все гарниры, вскипятить его несколько раз и подавать.

Для придания рассольнику лучшего вкуса и цвета можно прибавить в него 50 г томата-пюре в то время, когда в него кладутся все гарниры.

110. Похлебка грибная (постная).

Поставить варить бульон из 100 г сухих грибов и 7-ми тарелок воды с обрезками кореньев. Когда бульон сварится и грибы будут мягкие, процедить его, заправить горячей по-

стной пассеровкой и прибавить в него: 50 г отдельно отваренной перловой крупы или обланжированной манной крупы, одну шинкованную луковицу, поджаренную на постном масле, отдельно приготовленные корни и 250 г картофеля, как для скоромного супа, и тонко нашинкованные отваренные белые грибы. Опустив в похлебку все перечисленные гарниры, прокипятить несколько раз и подать. В эту похлебку можно прибавить томата-пюре.

111. Борщ с грибами (постный).

Залив 100 г сухих белых грибов теплой водой, хорошо промыть их, сложить в кастрюлю, залить 7—8 тарелками холодной воды, поставить все это вариться в закрытой кастрюле, пока грибы не станут мягкими. Соль прибавляется в то время, когда отвар уже закипит. В то время, когда варятся грибы, спассеровать $\frac{1}{2}$ кг свеклы и 250 г капусты, как для малороссийского борща с той разницей, что спассеровать эти продукты следует на постном масле. Прибавить к этим заправленным продуктам 100 г томата-пюре, перцу, лаврового листа, процедить в них грибной бульон. Оставшиеся в кастрюле грибы следует потоньше нашинковать и, спассеровав их на постном масле с изрубленным луком, опустить в борщ и поставить его вариться $\frac{1}{2}$ часа для того, чтобы свекла и капуста успели передать свой вкус борщу. Борщ подкрашивают свекольной подкраской с уксусом и дают ему еще раз вскипеть. В него можно положить 100 г томата-пюре.

112. Лапша грибная (постная).

Сварить бульон из 100 г сухих грибов с кореньями, 1 луковицы, пучка зелени, петрушки, сельерея, порея и немного английского перца, процедить; грибы мелко изрубить. Поджарить в ложке подсолнечного или орехового масла 1 мелко изрубленную луковицу, всыпать грибы, слегка их поджарить, развести грибным бульоном; когда вскипит, положить 100 г домашней лапши или 100 г макарон, предварительно опустив

их в кипятки, откинуть на решето, облить холодной водой и тогда опустить в грибной бульон, чтобы сварились до готовности. В лапшу можно положить 12 штук отдельно отваренного картофеля.

113. Суп грибной с рисом (постный).

Сварить бульон с 2-мя луковицами, 1 морковью, 5—10 зернами английского перца, 2—3 лавровыми листьями и 50 г сухих грибов, процедить; 1 морковь и пол петрушки нашинковать, поджарить в 1 ложке постного масла, опустить в бульон, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана риса, сварить его до готовности, всыпать мелко нашинкованные грибы, вскипятить, посыпать зеленью и подавать.

Вместо риса можно положить $\frac{1}{2}$ стакана перловой крупы, отдельно разваренной и добела выбитой с ложкой масла.

114. Суп из свежих грибов (постный).

$\frac{1}{2}$ тарелки очищенных свежих грибов слегка поджарить в масле с зеленым луком, залить 9 стаканами воды, дать закипеть, снять накипь, положить соли, 1 петрушку, 1 сельерей, 1 морковь, 2—3 лавровых листа, 5—7 зерен перца, 1—2 луковицы, поджаренные в 1—2 ложках постного масла; когда грибы будут почти готовы, положить картофель, нарезанный кусками, сварить до готовности, положить ложку муки, разведенной водой, прокипятить, посыпать зеленью и подать.

115. Суп-пюре из картофеля (постный).

Сварить бульон из кореньев и пучка зелени, процедить, положить полную глубокую тарелку очищенного картофеля и $\frac{1}{2}$ французской булки без корки, $\frac{1}{2}$ ложки муки, растертой с ложкой постного масла, в котором поджарить $\frac{1}{2}$ луковицы, разварить, протереть через друшляк, развести кипяченой водой, чтобы супу было 6—8 тарелок и был густоты сметаны, посыпать зеленью и подать с гренками, фаршем из селедки и т. п.

116. Суп-пюре из гороха (постный).

Сварить без соли 400 г гороха с 2 луковицами и 2 ложками постного масла, в котором можно поджарить предварительно этот лук. Когда горох разварится, заправить его $\frac{1}{2}$ ложкой муки, разведенной 3—4 ложками соленой воды, вскипятить, долить кипяченой воды и протереть через сито.

117. Суп-пюре из овсяной крупы (постный).

Перемыв в нескольких водах 2 стакана овсяной крупы, поставить ее вариться с 6—7 тарелками воды и с поджаренной в масле луковицей; когда закипит, снять пену, посолить, положить ложку постного масла и кипятить, затем протереть через сито и подавать.

118. Раковый суп.

Варится белый бульон из костей, кореньев и букета зелени, или же куриный бульон, или рыбный, сваренный из ершей.

Берут 5—6 ложек рису, разваривают его так, чтобы получилась жидкая каша, но не протирать его. Одновременно отваривается штук 30—40 раков в соленой воде с укропом, луком и зеленью. Затем очистить раки. Шейки отделяют от спинок, спинки оставляют для того, чтобы нафаршировать их. Фаршировать можно рисом, заправленным маслом и яйцом, кнелью из курицы, телятины или рыбы. Остальные части раков, включая желудки (вынув глаза и черные части) истолочь в ступке и протереть вместе с рисом. Полученное пюре соединяется с бульоном, предварительно процеженным. Перед отпуском раковый суп заправляется соединением сырого желтка с маслом и сливками. Для вкуса можно прибавить кайенского перца.

119. Молочные супы.

Вскипятить 9—10 стаканов молока, перед отпуском опустить клецки заварные или мучные, вскипятить; когда будут готовы, подавать.

Вместо клецок можно всыпать вермишель или домашнюю лапшу, сварить посолить, подавать.

Если молочный суп засыпается манной крупой, то надо вскипятить молоко с ложкой сливочного масла, всыпать постепенно $\frac{1}{2}$ стакана манной, хорошенько мешая. Прокипятить, посолить в миске, потому что манную с солью варить нельзя—она свертывается.

Молочные супы, заправляемые рисом, ячневой крупой, перловой, пшеном и саго, готовятся также, с тем изменением, что крупы эти предварительно отвариваются в соленой воде и затем уже заливаются молоком, которому дают раз вскипеть.

Во все молочные супы можно положить ложку сливочного масла; к ним подаются отдельно соль, сахар и корица.

120. Молочный суп с тыквой.

Половину хорошей средней величины тыквы очистить от кожи, внутренность от семян, нарезать равными кусочками, положить в кастрюлю, налить воды столько, чтобы едва покрыло, закрыть крышкой и поставить на огонь. Когда вскипит, тотчас же откинут на сито. Когда вода стечет, налить 2—3 стакана воды, положить $\frac{1}{2}$ французской булки без корки, варить, пока не разварится; протереть через друшляк, развести 2-мя бутылками вскипяченного молока, вскипятить, положить в суп 1 ложку сливочного масла, посолить или положить сахара. Можно прибавить $\frac{1}{2}$ чашки мелко истолченного сладкого миндаля.

121. Суп сладкий из сушеных фрукт.-взвар.

Тщательно перемыть в теплой воде, меняя воду, 400 г сушеных фрукт, как-то: яблок, груш, абрикосов, шепталы, кишмиша, коринки, изюма, винных ягод, положить в кастрюлю, прибавить кусок корицы или ванили, лимонной цедры и три стакана воды. Варить на легком огне около часа. Снять с огня, остудить, прибавить 100 г сахарного песка и ложку картофельной муки, прокипятить, процедить. Перед

отпуском влить по желанию стакан белого или красного вина. Вскипятить и подавать.

122. Суп из свежих или сушеных вишен.

1 стакан сушеных вишен или 800 г свежих вишен сполоснуть, истолочь в ступке; положить немного лимонной цедры, залить водой, варить в каменной кастрюле. Протереть, перелить в кастрюлю, влить, мешая ложку картофельной муки, размешанной в стакане холодной воды, положить 100 г сахара, $\frac{1}{2}$ палочки корицы и 1 или 2 стакана белого или красного вина, вскипятить.

К этим супам подаются сухие бисквиты.

Такой же суп можно приготовить из свежих яблок, очистив от кожицы, разрезав на 4 части, вырезав сердцевину.

Из черники свежей и сушеной; предварительно перебрать и вымыть ее.

И из разных свежих ягод.

123. Ботвинья.

Отварить щавель, шпинат, листья молодой свеклы. Соединить эту зелень в пропорциях по вкусу. Протереть через сито. Остудить. 8 ложек этого пюре положить в миску, посолить, положить нарезанных мелкими кусками 4—5 свежих огурцов, 4 — 5 чайных ложек зеленого лука, немного укропу и петрушки. Развести все это 2-мя бутылками квасу и бутылкой кислых щей.

К ботвинье подается преимущественно свежая или свежепросоленная отваренная осетрина, лососина, тарань и т. п. Можно прибавить раковые шейки. Для вкуса ботвинья заправляется солью, сахаром, тертым хреном или горчицей. Перед самой подачей опустить в ботвинью кусочки чистого льда.

124. Хлодник польский.

Горсть укропа и зеленого лука растереть с солью. Взять несколько штук самой мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить, отбросить на друшляк, очень мелко изрубить и сло-

жить в суповую миску. Влить 2—4 стакана сметаны, развести вскипяченным свекольным квасом или кипяченой остывшей водой, положить 4—6 мелко нарезанных крутых яиц, 3 огурца, нарезанных кусочками, раковых шеек 15—20 штук, ломтик лимона, укропа, соли, немного перца и кусок льда.

В хлодник прибавляется немного процеженного не жирного крепкого бульона и, при желании, вареное холодное мясо, нарезанное кусочками.

Заправить все по вкусу солью, сахаром и горчицей.

125. Окрошк?.

Жареная или вареная говядина, жареная телятина, отваренная курица или жареная дичь, вареная ветчина, соленый язык или остатки мяса от бывшего накануне жаркого нарезаются мелкими ровными кубиками. 3—4 штуки крутых яиц, 5 шт. свежих или свежепросоленных огурцов, пучок редиски, нарезанные мелкими кусочками. 5 чайных ложек мелко рубленной и перетертой с солью зелени укропа, петрушки и зеленого лука. Сложить все это в суповую миску, заправить готовой горчицей, солью, сахаром и 1—2 стаканами сметаны, развести 2-мя бутылками хлебного квасу и 1 бутылкой кислых щей. Перед подачей к столу опускается кусок чистого льду.

В окрошку вместо мяса и птицы можно положить рубленную рыбу, балык или всякую вяленую и сушеную рыбу; или-же накрошенные грибы, картофель, моченые яблоки, зеленые бобы, цветную капусту и т. п.

ОТДЕЛ III.

Мясо.

126. Общие указания.

Существуют следующие основные способы приготовления мяса: варка, жарение, тушение и запекание в тесте.

Мясо всех убойных животных, как домашних, так и диких при всех способах приготовления должно быть хорошо выдержано, тогда оно будет всегда мягко, сочно и удобоваримо.

Всякое мясо перед приготовлением его необходимо зачистить, т. е. отделить от лишнего жира, костей, сухожилий и пленок. Большого количества жира оставлять на мясе не следует потому, что жир при приготовлении мяса придает ему запах и вкус сала и, кроме того, жир, имея свойство сильно накаливаться при всех способах приготовления, за исключением варки, значительно повышает температуру, отчего испаряется, как сок самого мяса, так и сок или соус, в котором оно готовится. При этом мясо становится твердым и значительно уменьшается в весе. На мясе все же необходимо оставлять небольшое количество жира для того, чтобы мясо было сочным и нежным.

Кости не вынимаются из мяса только в тех случаях, когда приготавливаются такие жаркие, которые принято подавать к столу вместе с костями, например: окорок, ростбиф, антрекот, телячья и баранья грудинка, отбивные телячьи, бараньи и свиные котлеты и седло. Для всех остальных жарких лучше выделить кости в сыром виде. При приготовлении мяса цельным куском, кости предварительно выреза-

вают для того, чтобы придать ему правильную форму; кроме того, готовое мясо без костей нарезывается гораздо ровнее и красивее. Сухожилия и пленки срезаются с мяса, так как при жарении они стягивают мясо, отчего оно становится сморщенным, твердым и теряет форму. Если эти сухожилия встречаются внутри куска мяса, то в этом случае внутренние сухожилия нужно только надрезать, чтобы они не стянули мяса при жарении.

Мясо следует обмыть водой, но не держать его в ней долго, иначе оно вымокнет и делается безвкусным. После обмывания его необходимо обтереть полотенцем. Нежные сорта мяса, как-то, вырезку, нужно только обтереть сырым полотенцем.

Мясо, предназначенное для жаренья плоскими кусками, следует перед приготовлением отбить мокрой тряпкой. Этим достигается уравнивание толщины куска и большая мягкость мяса.

Мясо не следует солить задолго до его приготовления, так как соль вытягивает сок из мяса и оно становится жестким. Мясо цельным куском, а также порционные куски следует солить перед тем, как ставить на огонь. Рубленое мясо солят перед промешиванием.

127. Варка.

Варка производится всегда в какой-либо жидкости (вода, бульон), которая берется в таком количестве, чтобы приготавливаемое мясо было покрыто ею, при чем жидкость иногда должна быть горячей, а иногда холодной, смотря по тому, что желают приготовить из мяса—бульон или второе блюдо, или же в зависимости от свойства мяса—свежее оно или консервированное, покрыто оно толстой кожей или нет, крупный кусок или нет. Так напр., если желают получить вкусное вареное мясо, то берется горячая вода или бульон и мясо варится паром, т. е. чтобы жидкость не кипела; тогда мясо не выварится и сохранит свой вкус. Величина куска также имеет значение, так, если для беф-бульи взять большой кусок мяса, весом более килограмма, то вода берется холод-

ная, а если маленький кусок, то горячая. Ветчина и поросенок, покрытые толстой кожей, заливаются холодной водой.

Варка мяса для беф-бульи производится на медленном огне; вода не должна кипеть и мясо должно дойти до готовности постепенно, иначе волокна отделятся друг от друга и мясо размочалится.

Поросенок, ветчина и соленое мясо варятся на самом краю плиты, чтобы мясо лишь доходило на пару, а не кипело.

При варке посуда должна быть закрыта крышкой, чтобы мясо проходило парами и чтобы из него и из тех продуктов, с которыми оно готовится, не испарился аромат.

128. Жарение.

Жарение заключается в том, что сырое мясо сразу подвергается действию высокой температуры в масле или в жиру и только, когда мясо зарумянится со всех сторон, к нему прибавляют немного бульона для получения сока, нужного для поливания мяса.

Жареное мясо считается наиболее вкусным в виду того, что от действия жара мясной белок, подобно яичному белку, свертывается и не дает возможности мясному соку выделиться наружу.

Жарение первоначально следует производить на сильном огне на плите или в горячем духовом шкафу, чтобы на поверхности мяса образовалась сразу румяная корка, которая, задерживая в мясе его сок, придает ему в то же время красивый вид. Как только мясо зарумянится со всех сторон, его следует поставить на медленный огонь или сбавить жар в духовом шкафу для того, чтобы мясо прожаривалось равномерно. Ни в каком случае не следует ставить жаркое на недостаточно горячую плиту или духовую печь, так как при медленном нагревании мясо, не защищенное корочкой, выпускает из себя много соку, становится сухим, жестким и получает некрасивый серый вид и прелый вкус.

Мясо большими кусками жарится всегда в духовом шкафу, а порционными или маленькими кусками на плите. При жарении большого куска мяса нужно тщательно следить за

тем, чтобы температура печи была равномерной; чем крупнее кусок, тем легче должен быть жар. При сильном жаре верхняя часть может обуглиться, а внутри куска мясо останется сырым.

Жарение производится преимущественно в открытой посуде, чтобы на мясе образовалась румяная корочка.

Чем крупнее и толще кусок мяса, предназначенный для жаренья, тем сочнее и мягче будет жаркое и тем красивее оно на вид; плоский же и тонкий кусок с'еживается, усыхает, становится твердым и жаркое не имеет красивого вида. Вообще, для жаренья цельного куска нужно брать мяса не менее килограмма.

Для жаренья мяса надо всегда выбрать посуду, соответствующую величине куска; если посуда слишком тесна, жаркое неудобно поливать в ней соком; если же она слишком велика, сок, едва покрывая дно, быстро высыхает. Чем крупнее кусок, тем толще должна быть посуда. Мелкие куски можно готовить в более тонкой посуде.

Масло нужно брать лишь в таком количестве, чтобы мясо не пригорало к посуде, так как излишек масла будет только гореть, даст горький вкус и некрасивый черный цвет.

При жареньи необходимо как можно чаще поливать жаркое соком или соусом, с которым оно готовится, отчего оно становится мягче и сочнее, иначе на мясе образуется толстая корка, которая портит вкус его и делает твердым. Однако, начинать поливать мясо при жареньи нужно, когда оно заколеруется.

Для того, чтобы мясо не пригорело ко дну посуды и равномерно прожарилось со всех сторон, его следует при жареньи переворачивать с одной стороны на другую.

Готовность всякого мяса, кроме рубленого, узнается посредством иглы, вводимой в самую толстую часть мяса. При готовности из проколотого мяса показывается белый, а не кровавый сок. Готовность рубленых блюд узнается посредством надавливания жаркого ножом—если выжатый при этом сок будет белого, а не красного цвета, мясо значит готово.

При приготовлении жарких следует наблюдать за тем, чтобы блюдо поспевало как-раз к подаче на стол для того, чтобы его не приходилось разогревать, так как при разогревании оно получает некрасивый вид и прелый вкус. Если же приходится разогреть жаркое, то в этом случае следует поставить жаркое на пар в кастрюле под крышкой.

129. Тушение.

Тушение заключается в том, что мясо, предварительно обжаренное до румяного колера, доводится до готовности обязательно в закрытой посуде с прибавлением какого-либо сока или соуса и с прибавлением пряностей и вообще ароматических продуктов. Тушение преимущественно производится в духовом шкафу.

При тушении необходим средний жар для того, чтобы мясо доходило до готовности постепенно и чтобы соус или сок не кипел.

130. Тушение на пару.

Тушение порционных и мелких кусков мяса предпочтительнее производить на пару, чтобы соус совсем не кипел.

При тушении, как сказано, посуда должна быть закрыта крышкой, чтобы мясо проходило паром и чтобы из него и тех продуктов, с которыми оно готовится, не испарился аромат.

При тушении необходимо, как можно чаще, поливать жаркое соком или соусом, с которым оно готовится. Для того, чтобы мясо одинаково со всех сторон пропиталось соком или соусом, необходимо поворачивать мясо с одной стороны на другую.

Готовность тушеного мяса узнается так же, как и жареного.

131. Запекание в тесте.

Запекание в тесте заключается в том, что иногда мясо в сыром виде, а иногда поджаренное предварительно, закрывается тестом и запекается в духовом шкафу или русской печи.

Запекание в тесте производится сначала в горячем духовом шкафу, чтобы тесто быстро зарумянилось, затем следует жар сбавить, чтобы жаркое доходило до готовности постепенно; в противном случае, т. е. оставаясь все время в горячем шкафу, тесто будет гореть, мясо-же останется не прожаренным.

Если запекание производится в русской печи, то дрова должны вполне прогореть и обратиться в угли, которые следует отгрести в сторону, прежде чем поставить запекать жаркое.

132. Шпигование.

Иногда мясо, для придания ему большей сочности, после зачистки и обтирания шпигуется несоленым свиным шпиком. Взять хороший твердый шпик, срезать с него кожу, взять только верхний крепкий слой из под кожи и нарезать длинными полосками вдоль волокна; вправить каждую полоску в шпиговку, прокалывать ею мясо поперек волокон и пропустив через проколотое мясо, выдергивать тихо, чтобы полоска шпика осталась в мясе.

133. Маринование.

Для некоторых жарких зачищенное мясо часа за 3—4 до приготовления маринуется в остывшем уксусе, вскипяченном с кореньями, пряностями и букетом зелени. Иногда кусок мяса опускается на несколько часов в прованское масло или в вино с кореньями и различными пряностями. В таких случаях на килограмм мяса берут 1½ стакана прованского масла, 2 луковицы и букет зелени. Если маринад не покрывает куска мяса до верха, то мясо следует время от времени переворачивать с одной стороны на другую.

134. Мороженое мясо.

Мороженое мясо, как в питательном, так и вкусовом отношении стоит гораздо ниже парного. Перед приготовлением мороженого мяса его следует оттаять. Оттаивать его нужно в глубокой посуде, чтобы сохранить сок, который из него при этом выделится. Сок этот, как содержащий в себе пита-

тельные и вкусовые вещества, выливать не следует, а его нужно прибавить к соусу, который будет подан к этому мясу и раз его вскипятить вместе с соусом.

135. Нарезка жаркого.

Нельзя разрезать только-что вынутое из печи жаркое, необходимо дать ему остыть минут пятнадцать. Как сырое мясо, когда оно режется на куски, так и, приготовленный каким-бы то ни было способом, цельный кусок мяса следует резать немного вкось и непременно поперек волокон.

136. Фритюр из говяжьего почечного жира.

Лучшим фритюром считается тот, который делается из жира, собираемого с бульона во время его варки или от мяса во время его тушения.

Вместо этого жира можно взять 2 кг свежего почечного говяжьего жира, удалить с него пленки, положить в кастрюлю, залить холодной водой в таком количестве, чтобы вода покрыла жир и поставить на плиту вариться на легком огне, пока он не станет прозрачным, на что нужно около 5-ти часов. Во время кипячения во фритюр можно прибавить букет зелени или пряности для придания ему лучшего запаха и вкуса. Прозрачный цвет жира служит доказательством того, что вся вода из него выпарилась, так как пока в нем есть хотя немного воды, он будет иметь мутный цвет.

Готовый жир процедить через салфетку и выжать его хорошенько, чтобы получить и тот жир, который находится в шкварках.

Точно также готовится фритюр и из свиного почечного сала.

137. Фритюр из сливочного масла.

Распустить масло, снять с него пену и накипь. Слить в чистую кастрюлю, оставив на дне всю муть и сыворотку и раскалить до готовности.

138. Фритюр из прованского масла.

Необходимо употреблять для фритюра прованское масло лучшего качества без малейшего запаха. При нагревании масла следить, чтобы цвет его был светел и блестящ.

Этот фритюр перегорает не так скоро, как остальные фритюры.

139. Фритюр из гусяного жира.

Из гусяного жира фритюр готовится точно также, как и из говяжьего почечного жира. Перед употреблением его на 400 г фритюра вливают 1 ложку спирта или водки.

140. Жаренье во фритюре.

Для жаренья фритюр следует брать в таком количестве, чтобы продукты были совершенно им покрыты — плавали в нем. Фритюр перед жареньем в нем должен быть накален до такой степени, чтобы брошенная в него капля воды производила сильный треск. Нельзя только допускать, чтобы фритюр горел. Только до такой степени накаленный фритюр пригоден для жаренья и достигает своего назначения, т. е. образует на зажаренном в нем продукте красивую, хрустящую корочку и не придает запаха сала.

Во фритюре вообще можно жарить продукты небольшой величины, весом не более 200 г. Продукты жарятся во фритюре максимум 5—8 минут.

По окончании жаренья продукты вынимаются из фритюра шумовкой, чтобы через дырочки ее стекал жир. По вынутии из фритюра продукты нужно осушить на пропускной бумаге, положенной на решето.

По окончании жаренья фритюр нужно процедить, хорошенько прокипятить и сохранять в каменной посуде в холодном месте.

Чтобы лучше очистить фритюр и сделать его пригодным для другого раза, лучше всего вскипятить его 2—3 раза с мелко нарезанными антоновскими яблоками, которые очищают жир, отнимая от него дурной запах и вкус; потом процедить.

141. Говядина отварная (Беф-бульи).

Взяв горбушку огузка от молодого, хорошо упитанного животного, выделить из него кость, обмыть, отбить тяпкой, придать хорошую форму, чтобы кусок не был растрепанный, связать нитками и опустить в соленый кипяток или горячий бульон, если кусок не более 1 кило весом; если же кусок крупный, то следует брать холодную воду или холодный слабый бульон. Если берется не бульон, а вода, то следует положить обланжированную луковицу, морковь, сельерей, петрушку, букет зелени и соли. Закрывать кастрюлю крышкой, поставить на медленный огонь и варить паром, чтобы жидкость не кипела, 3—4 часа в зависимости от величины куска. Когда мясо будет готово, то, не вынимая его из отвара, дать немного остыть и тогда нарезать поперек волокон тонкими ломтиками и положить на блюдо. Огарнировать глассированными кореньями, отварным картофелем, заправленным маслом и зеленью петрушки или укропа и какой-нибудь зеленью; полить густым хреновым соусом или горчицей.

При изготовлении отварного мяса надо иметь в виду, что чем больше кусок, тем оно будет вкуснее.

Отварное мясо можно варить и из других частей мяса, но из огузка получается наилучший бульи и хороший навар.

Оставшийся навар может быть использован для супов посредством оттяжки с сырым мясом.

142. Говядина отварная (миронтон).

Удалив жир и покровку с холодной отварной говядины, нарезать ее тонкими ломтиками, уложить на металлическое блюдо, посолить и поперчить. Нарезать очень мелко несколько луковиц, обланжировать их в кипятке в течение 10-ти минут, вынуть, осушить, положить в сотейник вместе с маслом и куском белого хлеба, намоченного в бульоне, припустить на огне до колера. Залить небольшим количеством бульона, протушить на легком огне до мягкости, высадить до надлежащей густоты, протереть через сито. По-

крыть этим пюре, приготовленные на блюде ломтики мяса, обсыпать сухарями пополам с натертым пармезаном, поставить в духовую печь, чтобы зарумянить.

143. Говядина отварная под соусом из белого вина.

Отварное мясо нарезать ломтиками. Если оно вчерашнее, удалить жир и прогреть на пару; если же оно только-что сварено, жира не срезать. Ломтики говядины залить соусом из белого вина и посыпать рубленой зеленью.

Точно также отпускается отварная говядина под итальянским соусом, соусом пикан и соусом из томатов.

144. Говядина отварная поджаренная.

1—2 мелко изрубленных луковицы поджарить в ложке масла, положить перца, смешать с рубленой зеленью петрушки или укропа, остудить, вбить 4 яйца и хорошенько размешать. Обмакнуть в эту массу нарезанную ломтиками вареную говядину, уложить на сковородку, смазанную маслом, посыпать сверху сухарями и поставить в духовую, чтобы подрумянилась. Вынув из печи, облить следующим соусом: смочив 2 куса сахара, поджечь их, подлить ложку воды, вскипятить, перелить в кастрюлю, положить ложку масла, влить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, 1 ложку сарептской горчицы в порошке, немного уксуса или $\frac{1}{2}$ стакана вина, смешать и все это вскипятить.

145. Говядина тушеная.

Взять наиболее жирную часть огузка без костей, вытереть, обровнять, обвязать ниткой, посолить. Распустить в сотейнике кусок сливочного масла, припустить в нем до золотистого цвета мелко нарезанный лук, порей, морковь, сельерей и петрушку. Положить на это масло с кореньями приготовленную говядину и в течение 15—20 минут заколеровать ее со всех сторон. Затем влить в сотейник стакан воды или бульону и, при желании, стакан белого или крас-

ного вина, поставить в духовую печь или на плиту на легкий огонь, поворачивая говядину и обливая соком каждые полчаса, до готовности, т. е. около 3-х часов. Готовность узнается указанным способом. Чем больше кусок мяса, тем, разумеется, оно будет вкуснее и сочнее, но зато оно должно дольше тушиться.

Еще лучше, если продержать мясо в масле с кореньями на сильном огне минут 30—40, дать ему хорошенько заколероваться со всех сторон, влив затем в него воды или бульона, и при желании стакан белого или красного вина, поставить сотейник на пар в большой сосуд с кипящей водой или же уложить мясо в паровую кастрюлю и тушить на пару до готовности.

В виде гарнира к тушеному мясу отпускают овощи. Сок процедить, снять с него жир и частью его облить мясо и гарнир, остальную же подать в соуснике.

146. Говядина тушеная. (Беф а-ла-мод).

Нашпиговать наиболее жирную часть огузка толстыми полосками свиного шпика, которые предварительно должны быть обсыпаны солью, перцем, мускатным цветом, толченой гвоздикой, толченым лавровым листом. В дальнейшем поступать как сказано в предыдущем рецепте. В виде гарнира подается лук, морковь и т. п.

147. Говядина тушеная—штуфат.

Хороший мягкий кусок говядины нашпиговать шпиком, чесноком, зернами перца, гвоздикой, посолить, обвязать ниткой, положить в муравленный горшок, вымазав его внутри 100 г масла, влить 2 стакана красного вина (Медок), положить в горшок 5 лавровых листов, замазать горшок тестом и поставить его после хлебов на ночь в печь. Утром снять тесто, влить еще стакан вина; если мало жидкости, то влить мясного бульона, прибавить пюре—томата, поставить на легкий огонь, чтобы исподволь кипело. Когда будет готово, нарезать и подать с соусом, в котором мясо варилося.

Говядину штуфат можно приготовить и на плите, но для этого нужно, чтобы оно кипело 8 часов; вино и томат-пюре положить за два часа до подачи к столу. С этой говядиной отпускаются макароны.

148. Говядина тушеная, холодная.

Кусок говядины в 3 кило весом, нашпиговать шпиком, посолить, поджарить в кастрюле в масле, чтобы она подрумянилась со всех сторон. Затем положить в кастрюлю 2—3 мелко нарезанные телячьи ножки, 2—3 мелко нарезанные морковки, 1 крупную свеклу, 2—3 луковицы, 1 порей, 1 сельдерей, 10—15 зерен английского перца, 2 лавровых листа, налить водой, чтобы она покрыла все овощи, накрыть крышкой, тушить на легком огне часа 3, потом вынуть говядину на блюдо, соус протереть сквозь сито, облить им жаркое или целым куском или нарезав его на ломтики, поставить на холод, чтобы застыло.

149. Говядина тушеная по-русски.

Взять кусок ростбифа или антрекотную часть мяса. Удалить жир, пленки и жилы, нарезать мясо ломтиками, слегка отбить, уложить в сотейник на раскаленное масло; заколевав мясо с обеих сторон, посолить, отставить с огня. Распустить в горшке немного масла, положить ряд мяса, на него несколько зерен перца, чуточку лаврового листа, ломтики обланжированного лука, моркови, сельдерея, опять ломтики мяса, опять пряности и коренья и так до верха горшка, залить стаканом или двумя обыкновенного бульона, накрыть крышкой и поставить в духовую печь. Тушить часа два до мягкости.

Туда же вместе с кореньями можно положить сухарей черного хлеба, а за полчаса до подачи влить стакан сметаны. Можно также за час до подачи положить в горшок несколько очищенных сырых картофелин и моркови.

150. Говядина тушеная, маринованная.

Хороший жирный кусок говядины выбить хорошенько, обсыпать чайной ложкой селитры и мелко истолченной

солью, сложить в кадку, накрыть плотно и поставить так на несколько часов. Вскипятить 3 бутылки уксуса с чайной ложкой селитры, всыпав немного коландры, можжевельных ягод, английского перца, несколько лавровых листов, несколько зерен гвоздики и $\frac{3}{8}$ стакана соли, остудить в фаянсовой посуде, залить этим маринадом кусок говядины недели на две, наложить на него гнет и поворачивать каждый день. Затем положить в кастрюлю несколько ломтиков шпика, несколько луковиц, ломтиками нарезанной моркови, перца и лаврового листа, положить сюда кусок говядины, поджарить ее со всех сторон, влить $1\frac{1}{2}$ стакана уксуса, немного бульона или воды, вскипятить, прикрыть крышкой и тушить на самом легком огне до готовности. Когда говядина будет готова, переложить ее на блюдо и остудить; взять $1\frac{1}{2}$ стакана соуса, в котором тушилась говядина, снять с него жир, смешать с 2-мя ложками прованского масла, сбить на льду и покрыть им жаркое. К этой говядине подают горчиный соус.

151. Говядина жареная.

Кусок мяса из толстого филея весом в 2 кило вытереть, обравнять, уложить в сотейник, густо смазанный маслом, с припущенным луком, облить 2-мя стаканами кваса, поставить в горячую печь, дать хорошенько зарумяниться. Вынуть из печи, посолить мясо, подлить бульона, вновь поставить в печь и жарить до готовности около 4-х часов, постоянно обливая соком. Когда мясо будет готово, вынуть его на блюдо; с сока снять жир, загустить его и подать к столу. К мясу подается жареный картофель, который можно жарить в том же сосуде, где жарилось мясо. Его нужно положить за час до подачи мяса.

Также можно жарить и ссек. Кусок ссека, вытертый, вычищенный и обвязанный ниткой, уложить в сотейник, обсыпать солью, положить 3—4 луковицы, налить стакан бульона, накрыть крышкой и тушить в духовой печи около 5-ти часов. Когда мясо изжарится, переложить его на блюдо, обложить жареным картофелем, снять с сока жир, процедить его частью на мясо, частью в соусник.

152. Говядина жареная.

Взять $1\frac{1}{2}$ кило говядины от края. Положить на противень говяжьего жира, затем мясо, посолить, обсыпать мелко нарезанными 1 морковью, 1 луковицей, 1 селлереем, 1 петрушкой, положить 2 лавровых листа, 5—10 зерен простого перца, обжарить; потом начать подливать по немногу 1—2 стакана хлебного квасу и поставить в духовую, где ее часто переворачивать, прокалывать и обливать подливкой. Когда говядина будет готова, положить ее на блюдо, соус слить в соусник, процедив и сняв жир.

153. Говядина жареная.

Взять 2— $2\frac{1}{2}$ кило говядины от толстого края, хорошенько выбить, натереть ложкой мелко истолченного простого перца, положить в горшок, прикрыть и дать постоять до следующего дня. За два часа до обеда натереть мясо 2-мя ложечками соли, положить говядину на противень, обложить 100 г русского масла и поставить в духовую печь. Когда подрумянится со всех сторон, подлить немного воды и каждые 10 минут поливать жаркое, пока оно не изжарится. После последней поливки обсыпать сухарями. Его можно подавать с различными соусами, гарнирами, салатами и маринадами.

154. Беф-строганов.

Взяв 1 кило филейной вырезки или толстого филе или ссека, нарезать маленькими, тонкими кусочками длиной приблизительно в 2 см, посыпать их солью, перцем и мукой. Поджарить на тонкой сковородке в масле одну мелко нарезанную луковицу и, когда она начнет румяниться, положить на сковородку кусочки мяса и обжарить их на сильном огне до такой степени, чтобы весь сок их сгустился и обратно перешел в мясо, отчего оно станет блестящим. Зажаренные кусочки мяса переложить в глубокий сотейник, в котором перед тем приготовлен был соус, следующим образом: ложку муки и 25 г сливочного масла размешать и слегка поджарить,

развести 2-мя стаканами бульона, прокипятить, положить чайную ложку готовой сарептской горчицы, немного перца, размешать, прокипятить и процедить. Затем положить в соус 2 столовых ложки сметаны и ложку томата-пюре и прокипятить. Когда мясо будет положено в этот соус, накрыть сотейник плотно крышкой и поставить на $\frac{1}{4}$ часа тушиться на пару на краю плиты.

Подается в металлической чашке, посыпается зеленью петрушки. К нему подается картофель пайль.

155. Ростбиф.

Для ростбифа берется тот сорт мяса, который и носит название ростбифа, т.е. часть туши с поясничными позвонками и двумя вырезками, но без филейной покромки. При зачистке целого ростбифа кости не отделяются от мяса, так как по обеим их сторонам расположены вырезки: затылочная и внутренняя, которым без костей не на чем было-бы держаться. Подкожный жир подрезается с трех сторон для того, чтобы удобнее было снять то сухожилие, которое лежит на затылочной вырезки; если его не удалить, то эта вырезка будет твердой, так как во время жарения сухожилие ее стягивает. После удаления сухожилия подкожный жир прикладывается на прежнее место, смочив его слегка водой и пригладив тыпкой; срезается также внутренний (почечный) жир, покрывающий филейную вырезку и лежащие под ним сухожилие; затем, обмыв внутренний жир, нарезав его тоненькими ломтиками, отбив слегка тыпкой, покрыть этими ломтиками жира филейную вырезку. Затем обвязать весь ростбиф нитками, посолить с обеих сторон, положить на противень подкожным жиром вниз, полить отколерованным маслом и поставить в горячую духовую печь. Когда ростбиф зарумянится с одной стороны, повернуть его на другую сторону и тоже зарумянить; после этого, сбавив жар до средней температуры, слить жир, прибавить на противень немного бульону или воды и дожарить до готовности, поливая каждые 10 минут стекающим соком и прокалывая мясо большой вилкой. Когда ростбиф будет готов, вынуть из печи, снять

нити и, когда он немного остынет, т.е. минут через 10, отделить сперва внутреннюю филейную вырезку, затем снять с костей наружную, затылочную; и ту и другую нарезать тонкими продолговатыми ломтиками поперек волокон. Уложить и те и другие на кости, которые предварительно положить на блюдо. Ростбиф гарнируется жареным картофелем, глянсированной репой и морковью, зелеными бобами, зеленым горошком, цветной капустой и т.п.

Сверху ростбиф посыпать скобленным хреном, полив предварительно процеженным соком, сняв с него жир; остальной сок подается отдельно в соуснике.

156. Филе де-беф.

Отделить от кости затылочную вырезку и срезать лишний жир или же взять толстый филе целиком и вырезать из него часть. Мясо связать толстыми нитками, чтобы придать правильную форму, обмыть, обтереть, посыпать солью, перцем, положить на противень, полить отколерованным маслом и поставить в горячую духовую печь. Когда филе зарумянится, необходимо сбавить жар и начать поливать его каждые 10 минут стекающим соком и, если его мало, то прибавить бульона, пока жаркое не будет готово. Тогда снять с него нитки и, дав остыть минут 10, нарезать его тонкими ломтиками поперек волокон. За $\frac{3}{4}$ часа до обеда положить на противень сырой точеный картофель, чтобы он обжарился в том-же соусе и подать с филе. Сняв с сока лишний жир, процедить его и частью его полить филе, остальную подать в соуснике. Гарниры по желанию.

157. Антрекот жареный.

Взять несколько костей антрекота, срубить с них верхние кости (позвонки), разрезать мясо вдоль по костям и зачистить каждую кость, придав ей форму отбивной котлеты. Отбив каждую котлету тыпкой, чтобы она была одинаковой толщины, сделать надрезы на внутренних сухожилиях, посыпать с обеих сторон солью, перцем и мукой. Затем, распу-

стив на раскаленной сковороде масло, положить антрекот и жарить минут 20—25, переворачивая с одной стороны на другую, когда одна сторона поджарится. Подается целиком, посыпанный скобленным хреном, гарнированный жареным картофелем и облитый собственным соком.

158. Антрекот тушеный.

Когда зарумянится с обеих сторон антрекот, обжаренный выше изложенным способом, переложить его в глубокий сотейник, прибавив разрезанную на части очищенную сырую луковицу, букет зелени, душистый перец зернами, лавровый лист и корочку черного хлеба; затем влить туда стакан бульону, предварительно вскипятив его несколько раз на той сковороде, на которой жарилось мясо; закрыть сотейник плотно крышкой и тушить мясо в духовой печи до мягкости, поливая как можно чаще собственным соком. Когда антрекот готов, вынуть его из сотейника, разрезать на 4—5 частей, сложить на блюдо, огарнировать картофелем или отдельно обжаренным или тушеным вместе с антрекотом, полить немного соком и посыпать скобленным хреном. Остальной сок процедить, снять жир и подать отдельно в соуснике.

159. Бифштекс.

Бифштекс всегда готовится из филейной вырезки. Вместо филейной вырезки можно брать краевую или затылочную вырезку, но из нее не получится того сочного и нежного вкуса, как из филейной вырезки. Зачистив вырезку от лишнего жира и сухожилий, нарезать порционными ломтиками по 200 г каждый в палец толщиной поперек волокон; завернуть каждый ломтик в мокрую салфетку, стянуть края последней и отбить тупкой, придав круглую форму. Затем, вынув из салфетки, обвязать кругом ниткой или тоненькой веревочкой. За 15—20 минут до подачи распустить на горячей тонкой сковороде кусок масла и, когда оно заколеруется, посожить бифштекс с обеих сторон, посыпать перцем, положить на сковородку и поставить на сильный

огонь. Когда бифштекс с одной стороны зарумянится, перевернуть на другую и также зарумянить. Затем отставить сковородку на край плиты на медленный огонь, зажарить до полной готовности или же при желании оставить немного с кровью, для чего нужно жарить на 5 минут меньше. Когда бифштекс изжарен, переложить его на блюдо, а на сковородку влить немного бульону или воды, прокипятить, процедить, полить этим соком бифштекс, посыпать скобленным хреном, огарнировать жареным картофелем и подать, не давая остыть.

160. Бифштекс по-гамбургски.

Приготавливается так же, как и обыкновенный бифштекс с той только разницей, что бифштекс по-гамбургски не прожаривается до полной готовности, а подается с кровью; кроме того на готовый бифштекс, при подаче на стол, кладется одинаковая с ним по форме яичница-глазунья. Бифштекс поливается собственным соком, предварительно вскипяченным с небольшим количеством уксуса.

161. Зразы нельсон.

Взять вырезку или толстый филе, нарезать небольшими продолговатыми ломтиками, отбить тупкой, посолить, посыпать перцем и обжарить их на отколерованном масле. Когда мясо зарумянится, сложить его в глубокий сотейник или каменный горшок, перекладывая каждый ряд ломтиков мяса пассерованным на масле шинкованным луком, нарезанными и припущенными шампиньонами и обланжированным картофелем. На той посуде, где жарилось мясо, приготовить сметанный соус, залить им все уложенные в сотейник продукты, закрыть крышкой и поставить тушить мясо в духовой шкаф на полчаса. Зразы подаются в своем соусе и в той посуде, где они тушились.

162. Зразы отбивные.

Взять вырезку, толстый филе, ссек или огузок, нарезать его продолговатыми ломтиками, отбить в тонкий пласт, посыпать с обеих сторон солью и перцем, положить на сре-

дину каждого ломтика по ложке фарша, завернуть края мяса, скатать в трубочку, связать ниткой, запанировать в муке, сложить на сковородку завернутым концом вниз на отколерованное масло и обжарить со всех сторон. Когда они обжарятся со всех сторон, переложить в глубокий сотейник, залить сметанным соусом и поставить в духовую печь на средний жар, чтобы они протушились.

Фарш кладется разный, по вкусу: рассыпчатая гречневая или манная каша с тушеным луком, рассыпчатый рис и т. п.

163. Зразы с кореньями.

Кусок жирной говядины весом в 1 кило нарезать ломтиками в палец толщиной, хорошенько выбить, посыпать английским перцем и лавровым листом и обвалить в муке. Нашинковать 1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу, 1 брюкву, а также разрезать на несколько частей маленький кочан капусты и все это сложить в кастрюлю в следующем порядке: сперва влить на дно растопленного масла, потом положить ряд кореньев, потом ряд зраз, посолить, опять ряд кореньев, ряд зраз и т. д.; прижать все это плотно, залить стаканом жирного бульона, накрыть крышкой и поставить на плиту тушиться на легком огне часа на 2—3.

164. Шнель-клопс.

Кило мякоти нарезать длинными маленькими ломтиками, разбить их как можно тоньше, посолить, обвалить в муке. Положить в сотейник две изрубленные луковицы и 100 г масла, утушить лук до мягкости и положить к нему мясо, посыпав его простым истолченным перцем; тушить минут 10 на сильном огне, мешая, чтобы не пригорело. Потом положить туда 3 ложки сметаны, добавить, если нужно, масла и дать прокипеть, несколько раз помешав. Когда будет готово, выложить на блюдо и подать с отварным картофелем. При желании одновременно со сметаной можно положить томат-пюре.

165. Котлеты рубленные из мяса и телятины.

Рубленные котлеты из мяса готовятся из филея, ссека, костреца или лопатки. Телячьи рубленные котлеты делаются обыкновенно из лопатки. Взяв нужное количество мяса, удаляют с него жир, сухожилия, пленки, режут его на мелкие куски и пропускают через мясорубку вместе с очищенным от пленок телячьим почечным жиром, которого берут половину, по весу говядины и телятины, и булкой, намоченной в молоке и выжатой. Булка должна быть черствой и представлять из себя по объему четвертую часть мяса и с нее должна быть срезана корка. По окончании рубки нужно получить совершенно измельченную массу, подобную тесту, для чего нужно пропустить ее через мясорубку второй раз. К изрубленному мясу прибавляют холодной воды, столько, чтобы оно стало сочным, положить по вкусу соли, перца, поджаренного на масле изрубленного лука и все тщательно перемешать, чтобы образовалась ровная однородная масса. Яйца в котлеты класть не следует, так как яичный белок, свертываясь в самом начале жаренья, стягивает частицы мяса и тем способствует вытеканию из него сока и высушиванию котлет. Если класть, то только желтки.

Смочив затем холодной водой стол, разделяют на нем изрубленное мясо на порции и придают каждой из них форму лепешки, края которой завернуть при помощи ножа внутрь таким образом, чтобы в середине осталось пустое пространство, которое во время жаренья заполнится соком, выделяющимся из мяса. Придав затем соответствующую котлетам форму, обмазывают их яйцом, обваливают в сухарях или муке и за 15 минут до подачи обжаривают на отколерованном масле на сковородке. На сковородку котлеты кладут той стороной, которая загнута внутрь. Котлеты жарят на среднем огне. Готовность котлет узнается по затвердевшей наружной корочке или вернее их следует надавить ножом и, если котлеты дают кровавый сок, они значит не дожарены, так как готовые котлеты должны дать белый сок.

Гарниры и соуса подаются к котлетам самые разнообразные; большей частью из овощей и зелени, а вместо соуса—собственный сок или же соус из сметаны.

166. Б и т к и.

Битки готовятся также, как и котлеты с той только разницей, что биткам при заготовлении придается круглая форма. Когда битки зажарены до готовности, их тушат в сметанном соусе 10—15 минут, чтобы они пропитались сметаной. К биткам подается жареный картофель.

167. Битки по-казацки.

Битки по-казацки готовятся так же, как и обыкновенные с той только разницей, что они делаются меньше, фаршируются омлетом и после того, как они обжарены, тушатся в соусе-томат со сметаной. Для омлета нужно 3 яйца отбить в кастрюлю, положить кусочек масла, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливок, поставить на плиту и мешать пока загустеет и свернется маленькими кусочками. В омлет можно прибавить зелень петрушки или рубленые шампиньоны или тертый сыр-пармезан.

168. Битки Скобелевские.

Делаются так же, как и обыкновенные битки, только масса для них делается не из мяса, а из телятины или из курицы.

169. Зразы литовские.

Делаются как обыкновенные котлеты, но только фаршируются внутри рассыпчатой манной кашей с луком или белым хлебом и после жаренья, как битки, тушатся в сметанном соусе.

170. Рулет из рубленой говядины.

Приготовить мясо с почечным жиром и булкой, как для рубленых котлет, сделать из него род продолговатой булки, положить на противень, смазанный маслом, сгладить, сравнять,

обмазать яйцом, посыпать сухарями, облить маслом и поставить в духовую печь; когда зарумянится, подлить несколько ложек бульона или воды и начать поливать как можно чаще стекающим соком. Жарить около часа до готовности, которая узнается по цвету, вытекающего при надавливании, сока. Подавать с тем же, что и котлеты.

171. Рулет из рубленой говядины, покрытый картофельной массой.

Приготовить рулет, как выше указано и, когда он будет готов, покрыть его картофельной массой, для чего отварить 400 гр. очищенного картофеля, размять его, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 яйцо и размешать. Покрыв этим рулет, обмазать яйцом, обсыпать сухарями и поставить минут на 10 в духовую, чтобы корка зарумянилась. Подавая, облить соусом, в который положить ложку сметаны и раз вскипятить.

172. Рулет фаршированный.

Приготовить мясо также, как для котлет и в той же пропорции, дав только меньше воды, выложить его на стол на мокрую салфетку и размазать при помощи ножа пластом в палец толщиной. Придав, таким образом, мясу форму раскатанного теста для пирога, положить на середину, заранее приготовленный, фарш из расчета по столовой ложке на человека. Соединив края мяса так, чтобы один край находился на другой, придать рулету форму продолговатой булки и осторожно опрокинуть его верхней стороной с салфетки на противень, на котором предварительно отколеровано масло, чтобы дно его не было сухое. Выправив рулет на противне, т.е. придав ему везде одинаковую толщину, смазать со всех сторон его яйцом, обсыпать сухарями, полить сверху отколерованным маслом и поставить в горячую духовую печь. Когда рулет зарумянится, сбавить жар, подлить на противень несколько ложек бульона или воды и, поливая, как можно чаще, этим соком, дожарить до готовности, которая узнается вышеуказанным способом.

На гарнир можно подать жареный картофель. К рулету подается или собственный сок или соуса по желанию—томатный, сметанный и т. п.

Такой же точно рулет можно приготовить из телятины с соблюдением тех же пропорций. Фаршировать шампиньонами и соус подавать белый.

173. Приготовление фарша.

Изрубить мелко 1—2 луковицы и поджарить их в масле; когда лук зарумянится, прибавить 200 г мелко нарезанных шампиньонов или белых грибов, свежих или консервов, прожарив еще немного, прибавить 3 ложки истолченных просеянных сухарей, бульона, чтобы фарш был сочным и 100 г сметаны, положить по вкусу соли, перца, все размешать, остудить и тогда уже фаршировать рулет. Можно прибавить, если есть, изрубленной зелени петрушки и укропа. Можно фаршировать также рассыпчатой гречневой или манной кашей, рисом, макаронами и т. п.

174. М о з г и.

Взять бычачьи, телячьи или бараньи мозги, снять с них пленку; для удаления из них кровяных сгустков, погрузить их в холодную воду, которую несколько раз переменить, пока она не будет совершенно чистой. Затем мозги кладутся в кипяток, чтобы они были им покрыты. Кладут туда луковицу, соли, немного уксуса, дают воде раз вскипеть и варят до готовности на легком огне под крышкой без кипенья примерно полчаса. Вынув из навара и осушив в салфетке, разрезать на куски, запанировать в муке, яйце и сухарях, жарить на сковороде в масле или во фритюре. Подать с кусками лимона или с соусами: томатным, пикан и т. п.

175. Я з ы к.

Свежий или соленый бычачий, телячий или бараний язык, отделив от него гортань, вымочить в холодной воде в течение часа, отварить до готовности, залив холодной водой с солью, луком, кореньями и букетом зелени. Когда язык

сварится до мягкости, снять с него наружную кожу и нарезать скошенными ломтиками. К языку подают горошек, картофельное пюре; соуса: томатный, итальянский и т. п.

176. Почки воловьи, вареные.

Вымыть две почки, очистить от пленки и лишнего жира, намочить в холодной воде; опустить в кипяток, вскипятить; перемыть в холодной воде, потом опустить в свежий посоленный кипяток с 2—3 зернами английского перца, 1 лавровым листом и пучком зелени, вскипятить несколько раз, снимая накипь. Затем приготовить соус: в ложке масла поджарить ложку муки, положить испеченую растертую луковицу, развести 3-мя стаканами бульона, прокипятить. Тогда вынуть почки из бульона, в котором варились, нарезать их тонкими ломтиками, опустить в соус, накрыть крышкой и тушить в духовой печи или на легком огне до готовности.

Туда же по желанию можно положить 2—3 кусочка лимона без косточек, или немного уксуса или фруктовой кислоты, или 1—2 рюмки мадеры или хереса.

177. Почки воловьи, тушеные в сметане.

Сняв с двух воловьих почек пленки, положить их в холодную воду и вымочить в продолжении 2—3-х часов, почаще меняя воду. Когда почки хорошо вымокнут, обжаривать их раза два, чтобы были совершенно белые. Затем нарезать тонкими ломтиками, посыпать солью, перцем и мукой и поджарить на отколерованном масле на сильном огне на тонкой сковороде, причем положить их свободно, чтобы каждый ломтик зарумянился. Когда почки зарумянятся и покроются блестящей пленкой, переложить их в сотейник, а на той сковороде, где они жарились, поджарить сначала тонко нашинкованную луковицу; когда она зарумянится, переложить ее к почкам; далее на той же сковороде приготовить сметанный соус, залить им почки и тушить их на легком огне минут 20—30, чтобы почки вполне пропитались соусом и стали мягкими. Перед подачей выложить их на блюдо, огарнировать жареным картофелем и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

178. Печенка воловья жареная.

Взять кило печенки, очистить от пленки, вымыть в холодной воде, нарезать поперек волокон небольшими ломтиками, посыпать солью, перцем и мукой, быстро поджарить на масле на сковороде с обеих сторон и переложить в сотейник. Нашинковать потоньше луковицу, подрумянить ее в масле, осыпать ложкой муки, поджарить, залить соусом, в котором жарилась печенка, прибавить стакан бульона и 2—3 ложки сметаны, посолить печенку, накрыть сотейник крышкой и тушить минут 20—30 на легком огне и подавать.

179. Печенка воловья тушеная.

Кило воловьей печенки очистить от пленок, вымочить в воде часа два, отварить в воде, мелко изрубить, переложить в сотейник, залить бульоном, положить перца, кусок корицы, $\frac{1}{2}$ стакана перебранной и обваренной коринки или кишмиша; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 1 ложке масла, всыпать ложку муки, развести бульоном от почек, вскипятить, поджечь куска 2 сахара, влить ложки 2 уксуса или лимонного сока или сои, все это смешать с печенкой, накрыть крышкой, положить мелко изрубленное яблоко и тушить на легком огне с полчаса и подать.

180. Рубцы по-польски.

Рубцы совершенно белые и хорошо вычищенные, с необо-
бранным с них жиром, должны быть разрезаны на куски и положены на 48 часов в снятое молоко, которое должно быть несколько раз заменяемо свежим. Вынутые из молока и хорошо промытые в холодной воде рубцы отвариваются в воде с кореньями, луком, букетом зелени, солью, перцем, гвоздикой, кусочком сала и небольшим количеством водки. Рубцы должны вариться до совершенной мягкости не менее 5-ти часов. Нарезав затем рубцы тонкими ломтиками, опустить их в сотейник, где до этого нашинкованная морковь, порей и петрушка припущены до готовности на легком огне

на масле; все это разбавлено бульоном и прокипячено, заправлено мукой с маслом, желтками, сливками и чуть про-
проварено. Рубцы подаются в этом соусе.

181. Рубцы по-лионски.

Отваренные, как указано выше, рубцы разрезать на полоски 5 см длиною и 2 см шириною, посолить, обсы-
пать перцем, положить в сотейник на кипящее масло, раз-
бавленное наполовину прованским, поджарить до золоти-
стого цвета. В другом сотейнике припустить на огне в масле мелко нарезанного луку, предварительно проваренного в кипятке минут 10, переложить сюда рубцы, посыпать рубленой зеленью петрушки, выжать сок из лимона, все хорошенько перемешать и подавать.

182. Солонина. *отв*

Чтобы иметь хорошую солонину, надо засолить ее самому. Делается это следующим способом. Взять целый ростбиф, удалив по возможности кости, или филейную вырезку, или затылок от ростбифа, или толстый филей, или огузок, или кострец. На 16 килограммов мяса высушить и истолочь очень мелко 20 зерен белого перца, 4 лавровых листа, 4 гвоздики, немного мускатного цвета, 45 г можжевельных ягод, 135 г сахара, 800 г соли, 45 г селитры. Этой смесью долго и тщательно натирать мясо, уложить его в каменную посуду и продержать сутки. Сок, который даст за это время говядина, вскипятить и остудить. Затем в большую стеклянную или каменную банку насыпать тонкий слой соли со специями, оставшихся из общей приготовленной смеси, уложить слой нарубленной свеклы, положить говядину, засыпать ее оставшейся смесью, все пустые пространства туго заполнить нарубленной свеклой, залить остуженным соком говядины, наложить еще ряд свеклы, завязать пузырем и вынести на холод. Дней через 10 солонина будет готова.

Точно так же следует солить языки, гусей, зайцев и т. п.

183. Солонина отварная.

Зачистив солонину, продержать ее несколько часов в холодной воде, меняя несколько раз воду. Затем обвязать ее нитками, положить в кастрюлю соответствующей величины и сначала обланжировать в кипятке, а потом, слив кипяток прочь, залить холодной водой так, чтобы она совершенно прикрывала солонину. Опустить букет зелени, накрыть крышкой кастрюлю, поставить на плиту и дать закипеть. Как только вода начнет закипать, отставить кастрюлю на край плиты, где и варить, не давая кипеть, до полной готовности. Вынув готовую солонину из отвара, снять нитки, нарезать тонкими ломтиками поперек волокон и положить на блюдо. Огарнировать картофельным пюре, полить хренным соусом, подав часть этого соуса отдельно в соуснике.

184. Вымя коровье.

Снять пленку, нарезать кусками, вымочить в течение 2-х часов в холодной воде, погрузить в соленую воду, отварить до мягкости; вынуть, нарезать ломтиками, осыпать мукой с обеих сторон или сухарями, обжарить на масле. Подавать с томатным соусом.

185. Хвосты воловьи.

Выбирать следует части хвоста, прилегающие к спине быка. Нарезать по суставам на куски одинаковой величины. Вымочить в холодной воде в течение суток, меняя воду. Пропаривать их минут 20. Обланжированные таким образом хвосты посыпать солью и перцем, уложить в кастрюлю или сотейник вместе с нарезанными луковицей и морковью и букетом зелени, обрезками сала, залить бульоном или водой и варить на легком огне в течение 3-х часов. Когда хвосты сварятся, вынуть из навара, процедить, снять жир, высадить до густоты, залить им хвосты и подавать с гарниром из моркови, репы или с капустой.

Хвосты, сваренные указанным образом, могут быть осушены, запанированы в яйце и сухарях и изжарены во фритюре. Подаются с томатным соусом.

186. Телятина жареная.

Взять заднюю четверть, фрикадо или $1\frac{1}{2}$ —2 кило толстого куска мякоти от поеного молоком теленка. Хорошая телятина должна быть мясистой, белой и жирной. Почечный жир у нее должен быть белый и крепкий. Чтобы жаркое было вкуснее, телятину следует с вечера положить в соленую воду или же в молоко. Перед жареньем обмыть, обтереть, натереть солью и положить на противень, подложив под телятину березовые лучинки крест на крест сложенные, смазать телятину сверху маслом, подлить $\frac{1}{2}$ стакана воды и поставить в горячую духовую печь. Когда со всех сторон зарумянится, уменьшить жар и начать поливать каждые 10—15 минут стекающим соком. Когда вилка будет легко прокалывать телятину и из места прокола будет вытекать белый, а не кровавый сок, значит она готова. Полив в последний раз, осыпать сухарями. Переложив телятину на блюдо, подавать ее на стол целиком. Резать наискось поперек волокон тонкими ломтиками, начиная с узкой стороны. Сок процедить и частью облить телятину, остальной подать в соуснике.

К телятине подается: жареный картофель или картофельные крокеты, салат из шинкованной свежей или кислой капусты, свежие или соленые огурцы, маринованная свекла и любые маринованные салаты.

187. Телятина, почечная часть, тушеная.

Удалить из почечной части кости, а также лишний жир от внутреннего филея и почки, придать всей части телятины форму рулета, обвязать. Можно предварительно нашить шпиком. В овальной кастрюле распустить кусок масла, положить телятину, дать зарумяниться со всех сторон. Влить бульона или воды столько, чтобы был покрыт низ телятины, положить нарезанные кусками лук, морковь, букет зелени, соли, перца, покрыть телятину промасленной бумагой и на легком огне изжарить до готовности — от часа до двух, в зависимости от величины куска, постоянно поливая соком. Выложить телятину на блюдо, полить соком, процедив его и сняв с него жир, а остальной сок подать в соуснике.

188. Телятина, почечная часть, жареная.

Из почечной части вырезать кости, внутренний филей, почку, удалить внутренний жир. Уложить на прежнее место внутренний филей и почку, посолить, свернуть телятину в рулет, обвязать ниткой и жарить на противне, как обыкновенную жареную телятину, как указано выше.

189. Телячье каре жареное.

Срубить спинную кость, отнять лишние части реберных костей, срезать жилы, кромку, обравнять мясо, посолить, обмазать маслом и жарить на противне, как вообще жарится телятина, поливая соком и маслом. Сок собственный; гарнир по усмотрению.

190. Телятина под бешемелью.

Заднюю часть телятины, изжаренную, как описано выше, остудить, срезать с задка верхнюю часть мякоти, нарезать ломтиками, промазать каждый из них густой бешемелью, уложить на прежнее место, обмазать весь окорок толстым слоем бешемели, посыпать сухарями, смешанными на половину с пармезаном, окропить маслом, запечь в духовой печи, пока на бешемели не образуется красивая румяная корка, отпустить с соусом бешемель.

Таким же образом готовится и отпускается под бешемелью почечная часть телятины.

191. Рагу из телятины

Кило телячьей грудинки обмыть и разрезать сырой сначала вдоль по костям, потом каждую кость разрубить еще раз в поперечном направлении на три части, чтобы получились четырехугольные кусочки. Посыпать каждый кусочек с обеих сторон солью, перцем и мукой. Нашинковав потоньше луковицу, спассеровать ее в глубоком сотейнике и, когда она начнет румяниться, сложить туда же, в сотейник, куски гру-

динки; прибавить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, закрыть крышкой и припустить грудинку на медленном огне, почаще помешивая ее со дна ложкой. Когда грудинка слегка заколеруется, то прибавить в сотейник холодную пассеровку, 2 стакана бульона, положить туда же 100 г сметаны, обланжированные мелко нарезанные корни, букет зелени и затем продолжать тушить на медленном огне на краю плиты. За 15 минут до подачи на стол прибавить в рагу обланжированный картофель, нарезанный мелкими кусочками, еще 100 г сметаны и потушить еще немного, пока все продукты станут мягкими. Рагу подается в глубоком блюде, посыпанным сверху рубленой зеленью петрушки. Кроме корней и картофеля в рагу можно прибавить зеленые бобы или зеленый горошек или зеленые стручки.

Точно также можно приготовить рагу из грудинки молодого барашка.

192. Телячья грудинка жареная.

Грудинку обмыть и вытереть; обравнять, посолить, зажарить на масле в духовой печи, как обыкновенную жареную телятину. Телячью грудинку можно, разрезав на порционные куски и запанировав, изжарить на масле на плите или во фритюре. Жареная грудинка отпускается с кашей, рисом, картофельным пюре. Соус собственный.

193. Телячья грудинка, отварная.

Обмыв грудинку, сварить ее, как беф-бульи. Когда грудинка станет мягкой, вынуть и опустить ее минут на 5 в холодную соленую воду. Когда остынет, нарезать вдоль по костям, залить соусом сюрем и разогреть на пару. Затем переложить на блюдо, полить соусом и обложить кругом рассыпчатым рисом.

194. Телячья грудинка, фаршированная.

Взять цельную половину телячьей грудинки, вымыть, обтереть, отделить острым ножом мягкость от ребер по направлению к хрящикам, которыми они заканчиваются. В этом

конечном месте мясо не отрезается, вследствие чего получается, как бы мешок, одна половина которого состоит из ребер, соединенных между собою, а другая из мясного пласта; средину между этими сторонами наполнить заранее приготовленным фаршем из телячьего ливера или рассыпчатым рисом, или белым хлебом и т. п., и пришить нитками мясо к каждому ребру так, чтобы нигде не оставалось отверстия; затем посолить грудинку и положить на противень костями вниз, полить распущенным маслом и поставить жариться в духовую горячую печь. Когда грудинка зарумянится с обеих сторон, прибавить на противень 1½ стакана воды или бульона и почаще поливать этим соком. Вместе с грудинкой на том же противне можно зажарить и картофель, который пойдет на гарнир. Когда грудинка изжарится до готовности, снять с нее нитки, разрезать на порции вдоль по ребрам и сложить куски на блюдо. Обложить картофелем, полить немного собственным соком, который также подать отдельно в соуснике.

195. Котлеты телячьи отбивные.

Снять с телячьего каре жирную пленку, покрывающую ребра и доходящую до позвонка. Положив каре на часть, прилегающую к позвонку, разделить его на котлеты надлежащей толщины, захватывая для этого по одному ребру, а в каре по одной, иногда по две кости. Отделив котлеты от позвонка, подрезать верхние части жира или мяса от ребер и обнажить часть кости. Лишнюю часть ребра отрубить, лишний жир и покровки отрезать, удалить жилы, придавить котлеты плоской стороной ножа, чтобы при жарении они не вздувались, посолить и посыпать перцем с обеих сторон. Затем запанировать котлеты в яйце и сухарях. Можно и не панировать, а только обваливать в муке. За 20 минут до подачи отколоровать на сковородке масло и, когда оно зарумянится, положить котлеты, обжарить их сначала на сильном огне с обеих сторон; когда зарумянятся, поставить в духовую печь, дожарить до готовности. Котлеты подаются с обжаренным на масле картофелем или каким-либо другим гарниром из зелени по желанию. Соус масляный, томатный и т. п.

196. Котлеты телячьи отбивные паровые.

Телячьи котлеты, зачищенные, как указано в предыдущем рецепте, уложить на распущенное в сотейнике масло, посолить, подлить немного бульона, разбавленного наполовину белым вином, прикрыть бумагой и крышкой и на самом легком огне довести до полной готовности. Вынуть котлеты, переложить их на блюдо, залить соусом из белого вина. Отдельно подать шампиньоны или зеленую фасоль.

197. Котлеты телячьи рубленые.

Приготавливаются и отпускаются так же, как и говяжьи рубленые котлеты.

198. Эскалопы телячьи.

Взять самую мягкую часть телятины от почечного филе, нарезать порционными кусочками в палец толщиной, обернуть в салфетку, отбить, придать им круглую форму и обжарить на масле на горячей сковороде на плите. Можно их перед жарением запанировать в яйце и сухарях. Подаются с отварными макаронами с пармезаном. Можно подать к ним также овощи и зелень. Соуса темные и пикантные.

199. Шницель по-венски.

Нарезать фрикадо или почечную часть телятины более тонкими и более длинными ломтиками, чем для эскалопов, отбить каждый из них слегка тылкой, посыпать с обеих сторон солью, перцем, запанировать в яйцах и сухарях, в которые тоже прибавить перца. Нашинковать лук, положить его на распущенное на сковородке масло, дать слегка зарумяниться, положить на сковородку заготовленные шницели и обжарить с обеих сторон на сильном огне, затем довести до готовности на медленном. Шницель отпускается сухим с куском лимона, гарнируется жареным картофелем. Соус собственный или томатный, без сметаны.

200. Почки телячьи соте.

Очистив телячьи почки от пленки, вымочить их в холодной воде, затем обсушить, нарезать очень тонкими ломти-

ками поперек волокон, посолить, посыпать перцем и, раскалив сильно сковородку, распустить на ней масло и, как только оно заколеруется, быстро положить на нее почки и поставить сковородку на сильный огонь. Через 10—15 минут, когда почки обжарятся, переложить их в глубокий сотейник; на той сковороде, на которой они жаридись, приготовить соус-томат с мадерой. Этим соусом залить почки, закрыть сотейник крышкой и протушить их 10—15 минут. К ним подается жареный картофель

201. Печенка телячья соте.

Сняв с телячьей печенки пленку, вымочить ее в воде, нарезать небольшими ломтиками поперек волокон, посыпать каждый из них с обеих сторон солью, перцем и мукой. Затем отколеровать на сковороде масло, положить в него ломтики печенки, которые быстро обжарить с обеих сторон до румяного колера. После того переложить их в глубокий сотейник, перекладывая каждый ряд печенки ломтиками отдельно припущенных на масле шампиньонов, залить сметанным соусом, в который прибавить $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, приготовленным на той же сковороде, где жарилась печенка, и тушить минут 20 на пару, не давая кипеть. К ней подают жареный или отварной картофель.

202. Печенка телячья тушеная.

Сняв с телячьей печенки пленку, вымочить в холодной воде, нашпиговать свиным салом. В течение 20 минут припустить печенку в сливочном масле, переворачивая ее несколько раз, чтобы она одинаково зарумянилась, вынуть из масла. В масло положить муки, прогреть, не давая заколероваться, подлить немного бульона, столько же белого вина, положить букет зелени, нарезанную ломтиками луковицу, соли, перца, дать прокипеть несколько раз; уложить в соус печенку, прибавить несколько кусков моркови, несколько маленьких луковиц, предварительно обланжированных и очищенных, прикрыть крышкой, тушить на легком огне более

часа. Переложить печенку на блюдо, обложить печенку морковью и луковицами и облить процеженным соусом, сняв с него жир и, если он жидок, высадив его.

203. Мозги телячьи.

Приготавливаются и отпускаются, как и воловь мозги.

204. Язык телячий.

Приготавливается и отпускается, как и воловий язык.

205. Ножки телячьи отварные.

Четыре ножки обварить кипятком, очистить ножом от шерсти, перемыть, опустить в холодную воду с кореньями, взяв всех кореньев по $\frac{1}{2}$ штуки, 2 лавровыми листьями, 5—10 зернами английского перца, и уксусом, но без соли. Варить 3—4 часа. Когда кости будут легко отставать от мяса, вынуть кости, мясо же остудить, разрезать каждую ножку на порции. Ложку масла и $\frac{1}{2}$ стакана муки слегка прожарить, развести 3-мя стаканами бульона, в котором варились ножки, прокипятить хорошенько, положить 2—3 куска сахара, сок от половины лимона, вскипятить, процедить, положить в этот соус 2 ложки каперсов и $\frac{1}{2}$ стакана изюма или 200 г чернослива. Положить в этот соус ножки, влить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или сливок, вскипятить 2 раза. Подавать, переложив на блюдо.

206. Телячьи ножки жареные.

Отварив изложенным выше способом ножки, разрезать их пополам, запанировать в муке, в яйце и сухарях и жарить во фритюре или на масле на сковороде, или же запанировать только в муке и обмакивать в итальянский кляр и жарить во фритюре. Жареные ножки подаются под различными темными пикантными соусами, а также с кислосладким соусом.

207. Телячья голова отварная.

Телячья голова натирается мукой, опаливается, обмывается, погружается в холодную воду не менее, как на 12 часов, причем вода меняется несколько раз. Бынув голову из холод-

ной воды, погрузить ее в кипяток, чтобы она была совершенно покрыта водой, кипятить в течение получаса, вынуть, обмыть холодной водой и осушить полотенцем. Обланжированную таким образом голову в дальнейшем варят—или не снимая ее с костей, или же предварительно, сняв ее с костей. Снятие головы с костей производится двумя способами. 1) Положить телячью голову лбом на стол. В мясистой части головы, посреди нижней челюсти, сделать глубокий надрез и через него удалить нижнюю челюсть. Подрезая постепенно мясо, удалить верхнюю челюсть, носовые хрящи и, наконец, лобную кость. Таким образом, останутся не разрезанными в цельном пласте все мягкие части головы с ушами включительно. Язык вырезается и отделяется от гортани. Лобную кость осторожно вскрыть и вынуть мозг, не нарушая его целости. Уши отделяются от головы с квадратным куском мяса. В ушах нужно сделать сквозной надрез. 2) Посредине головы между ушами и глазами срезать до кости всю кожу с верха головы до верхней губы включительно. Приподнимая левой рукой край надрезанной кожи тонким ножом, снять ее и мясо с костей сначала с одной половины головы, а затем и с другой, наблюдая, чтобы не нарушить целости кожи. Далее надрезать нижнюю губу, подбородок, гортань и снять также кожу и мягкие части с нижней части головы. Далее телячью голову варят в соленой воде с разными кореньями не менее 2-х часов. Если голова варится цельной, не снятой с костей, то ее нужно предварительно обернуть намащенной салфеткой и обвязать. Голова во время варки должна быть покрыта белой бумагой, иначе ее части, выступающие из воды, потемнеют. Когда голова и язык сварятся до готовности, снять с огня, поддержать в наваре, несколько остудить, вынуть из напара, обравнять ножом, с языка снять белую пленку, уложить на блюдо и подавать, огарнировав рубленным ланспиком, приготовленным из отвара костей головы. Соуса—провансаль, хрен со сметаной и т. п.

Можно отварную голову разрезать на части, запанировать в яйце и сухарях и зажарить на масле, как телячьи почки и подать с кислосладким соусом.

Телячью голову можно также нафаршировать сосисочным фаршем, зашить, обернуть салфеткой, обвязать нитками, и тогда варить ее 3—3½ часа. Когда голова сварится, положить отвар и, не вынимая голову, остудить ее. Затем вынуть, снять салфетку и все нитки, переложить на блюдо и покрыть сверху тонким слоем глясса, несколько раз поливая и каждый раз вынося на холод.

208. Форшмак из телятины с селедкой.

Изрубить ½ кило жареной, оставшейся от жаркого телятины, положить 1 вымоченную, очищенную и мелко изрубленную селедку, 2 ложки сухарей, 4 штуки вареного протертого картофеля. Все это пропустить через мясорубку, положить по 3—5 зерен простого и английского перца, 1 небольшую печеную мелко изрубленную луковицу, ½ стакана сметаны или сливок, 2 сырых яйца, 1 ложку масла, тертого сыра, смешать все вместе, протереть через сито, положить в медную или каменную форму, обмазанную маслом и осыпанную сухарями и поставить на ½ часа в духовую печь. Выложив на блюдо, подавать со сметанным соусом или соусом томат со сметаной.

Точно также делается форшмак из зажареной или вареной говядины.

209. Баранье жиго.

Бараний окорок, т. е. заднюю четверть намочить на несколько часов в холодной воде или сыворотке, или замариновать, или обмазать прованским маслом. Перед жарением нашпиговать в нескольких местах чесноком, натереть солью, посыпать мелко нашинкованными кореньями, положить на противень жиром вверх, облить сверху маслом, покрыть бумагой и поставить в горячую духовую печь. Когда баранина заколеруется с обеих сторон, сбавить жар, слить жир, подлить на противень 2—3 ложки воды и, почаще поливая соком и прокалывая вилкой, зажарить до готовности. После последней поливки осыпать сухарями и продержать еще минут 10 в печи. Подавать с собственным соком, который

процедить и снять с него жир. К баранине подают рассыпчатый рис, фаршированные помидоры, бобы—фасоль, жареный картофель и т. п. Соуса—субиз, пикан и друг.

210. Бараний бок с кашей.

Из передней части баранины вынуть кости, удалить жилы, пленки, посолить, положить на мясо слой начинки из гречневой каши, свернуть мясо в форму рулета, обвязать нитками, уложить в сотейник, положить кусок масла, нарезанную на куски луковицу, покрыть бумагой, поставить в духовую печь, подлить немного воды или бульона и, часто обливая баранину, довести ее до готовности. Сок процедить, снять жир и облить им баранину, переложенную на блюдо.

211. Грудинка баранья.

Приготавливается и отпускается всеми теми способами и так же, как и грудинка телячья.

212. Мозги бараньи.

Приготавливаются и отпускаются так же, как и мозги телячьи.

213. Языки бараньи.

Приготавливаются и отпускаются так же, как и мозги телячьи и говяжьи.

214. Почки бараньи.

Приготавливаются и отпускаются так же, как и почки телячьи и говяжьи.

215. Котлеты бараньи отбивные.

Взять котлетную часть, нарезать котлеты, беря по два ребра на каждую котлету, из которых одно выбросить, а другое укоротить, обчистить их, вынуть по возможности жилки, обрезать, выбить слегка тупкой, обравнять, посолить, обвалить в сухарях. Распустить на сковороде масло и, когда

оно закипит, положить котлеты; когда одна сторона слегка зарумянится, перевернуть на другую. Когда котлеты поджарятся с обеих сторон, снять с большого огня и дожарить на талом до готовности, которая узнается, если придавив котлету ножом, из нее не будет показываться кровяной сок. В соус влить 2—3 ложки воды, вскипятить и частью его облить котлеты; остальной подать в соуснике. К ним подают картофельное пюре и луковый соус.

216. Котлеты бараньи отбивные в кляре.

Зачистив котлеты молодого барашка, посолить, посыпать перцем и припустить в масле на сковороде до полной готовности. Затем остудить, покрыть густым слоем соуса томат и опять остудить. За $1\frac{1}{2}$ часа до подачи на стол обмакнуть котлеты в кляр и зажарить в колерованном фритюре до румяного колера. Осушить их на пропускной бумаге и подавать с жареной зеленью петрушки. К ним соуса темные и пикантные, гарниры из овощей и зелени по усмотрению.

217. Шашлык.

Мякоть почечной части баранины или задней части или же грудинки молодого барашка нарезать небольшими однообразными кусочками. Уложить их в каменную чашку, посыпать солью, перцем, рубленным луком, зубками чеснока, укропом, зеленью петрушки, вспырнуть легким столовым уксусом, полить прованским маслом и продержат так в прохладном месте не менее 12 часов, обливая через каждый час верхние кусочки баранины маслом, стекающим на дно чашки. За 10 минут до подачи к столу зажарить шашлык на тонкой сковороде на масле на плите вместе с бараньими почками и нарезанными помидорами.

Кроме того, шашлык жарят или непосредственно на чистых, горячих углях или на рошпоре, нанизав предварительно на металлические шпильки или деревянные лучинки кусочки баранины попеременно с кусочками свиного сала или ветчины или бараньих почек. К шашлыку подают зеленый лук и барбарис. Можно подать рассыпчатый рис.

218. Пилав из баранины.

Нарезать баранью грудинку небольшими четырехугольными кусочками с косточками. Для этого сначала нужно разрубить грудинку вдоль по ребрам, а потом каждое ребро разрубить на три части в поперечном направлении. Нашинковать тонко лук и припустить его на масле в глубоком сотейнике. Когда лук зарумянится, положить туда же кусочки бараньей грудинки, посыпав их предварительно солью и перцем, прибавить немного бульона или воды и припустить в собственном соку под крышкой. Когда грудинка будет наполовину готова, т. е. останется в середине немного сыро, прибавить к ней сырой рис, который предварительно хорошо обтереть в салфетке, но не мыть и не обланжировывать, как обыкновенно; положить туда же кусок масла, прибавить процеженного легкого мясного или бараньего бульона в таком количестве, чтобы последний доверху покрыл рис, закрыть крышкой и поставить тушиться в духовую печь до тех пор, пока рис не сделается совершенно мягким и рассыпчатым; тогда прибавить к нему томата-пюре, предварительно спассерованного на масле, размешать рис осторожно вилкой, чтобы не мять, и поставить еще на несколько минут в духовую печь, чтобы рис получил вкус томата.

Заправка риса томатом не обязательна; пилав можно приготовить и без него.

219. Рагу из баранины.

Приготавливается так же, как и рагу из телятины.

220. Буженина.

Свиной окорок обмыть, обтереть, посыпать солью, положить на противень жирной частью вверх на две крест-накрест сложенные лучинки, разрезать кожу в нескольких местах, смазать маслом, осыпать английским и простым перцем зерен по 5—10, положить 2—3 лавровых листа, 6—12 штук лука-шарлот, подлить 2—3 ложки воды, проколоть в не-

скольких местах и поставить в жаркую духовую печь. Когда поджарится со всех сторон, уменьшить жар и начать поливать стекшим соком каждые 10—15 минут, прокалывая свинину вилкой. Жарится $1\frac{1}{2}$ —2 часа в зависимости от величины окорока. Некоторые поливают свинину уксусом-эстрагоном или, дожарив ее и сняв с соуса жир, обливают ее мадерой, или кладут в соус 2—3 мелко нарезанных яблока, чтобы вместе с ним прожарились и были протерты в соус. Соус надо подавать очень горячим. Подается с разварным картофелем и цельным луком, который жарится одновременно в соку.

221. Буженина, шпигованная шпиком.

Свиной окорок хорошенько выбить, вымочить в воде, снять кожу, нашпиговать шпиком, посолить. Положить на противень 2 нарезанные луковицы, $\frac{1}{2}$ петрушки, 5—6 лавровых листов, 10—15 зерен английского перца, 10 зерен гвоздики, на все это положить свинину, подлить 2 ложки воды, полить маслом и жарить, поливая собственным соком, до готовности. Переложить на блюдо. Сняв с соуса из-под жаркого жир, разбавить его $\frac{1}{2}$ стаканом бульона, прибавить капорцев или лука-шарлот, поджаренного в жиру, собранном с соуса, или маринованных боровиков или рыжиков, вскипятить и облить этим соусом жаркое. В соус можно подлить ложки две белого вина.

222. Буженина маринованная.

Взять заднюю или почечную часть свинины, снять кожу и замариновать на 2—3 суток следующим образом: облить мясо 1 стаканом уксуса с $\frac{1}{2}$ стаканом прованского масла, стаканом мадеры, осыпать лавровым листом, 1 луковицей, положить эстрагону, немного соли. Когда свинина замаринуется, вынув ее из уксуса, изжарить на противне, подлив сначала немного того же уксуса, а потом поливая стекающим соком. За час до отпуска посыпать тертым черным хлебом, $\frac{1}{2}$ ложкой мелко изрубленной лимонной цедры и дожарить, не поливая уже соком. Подается с разварным картофелем.

223. Ветчина вареная.

Вымочить в холодной воде в течение 2-х часов копченый окорок, счистить с кожи ржавчину, всякую нечистоту, вытереть насухо, обвязать салфеткой, положить в кастрюлю, залить холодной водой, дать закипеть, затем варить на легком огне до готовности от 2-х до 4-х часов, в зависимости от величины окорока. Готовность определяется кухонной иглой и тем, что кость ветчины свободно отделяется от мяса. Вынуть, осушить полотенцем, снять кожу, не нарушая целостности верхнего слоя жира, нарезать и подать. Соуса: горчичный, из хрена, и т. п. Гарнир: пюре картофельное, зеленый горошек, пюре из лука, и т. п.

Если окорок подается холодным, то он должен быть остужен в том наваре, в котором варился.

224. Ветчина закопченая.

Вымочить, очистить и вытереть окорок, как сказано выше. Приготовить две большие лепешки из ржаного теста, замешанного на воде. На одну из лепешек, уложенную на нагретый противень, положить окорок, накрыть его другой лепешкой и обе защипать, обмочить тесто водой, поставить в горячую печь, держать в ней от 2-х до 10-ти часов, в зависимости от величины окорока. Вынуть из печи, остудить, снять тесто, очистить окорок, снять кожу. К холодному окороку подают соус из хрена, соус из горчицы и т. п.

225. Котлеты свиные отбивные.

Приготавливаются и отпускаются так же, как отбивные телячьи котлеты.

226. Котлеты свиные рубленые.

Приготавливаются и отпускаются, как и котлеты рубленые говяжьи.

227. Грудинка свиная копченая.

Свежепросоленную копченую свиную грудинку вымочить, зачистить, обтереть, залить холодной водой, положить накрошенного лука, кореньев, сварить на легком огне до готовности. Отпустить с капустой и луковым соусом.

228. Поросенок холодный.

Вынув у поросенка из разреза на животе все внутренности, а также удалив прямую кишку, обмыть хорошенько, заправить передние ножки в разрезы, сделанные с обеих сторон под лопатками, завернуть в салфетку и положить в рыбный котел. Залить его холодной водой в таком количестве, чтобы поросенок был совершенно ею покрыт, накрыть крышкой и поставить вариться на плиту сначала на сильный огонь и, как только вода раз закипит, отставить на край плиты; варить до готовности, не кипятя, на медленном огне не менее 1½ часа. Готовность поросенка узнается, как и готовность мяса, т. е. при помощи иглы. Когда поросенок сварится, снять котел с плиты, переложить поросенка в холодную воду со льдом и дать вполне остыть. Тогда только вынуть его, тщательно обтереть полотенцем, разбить на куски, уложить на блюдо, украсить зеленью петрушки, ломтиками лимона и сеткой ланспика. Отдельно подается соус провансаль или тертый хрен со сметаной.

Разрезывается поросенок следующим образом: сначала отделяется по суставу голова от туловища и разделяются по связкам челюсти на две равные половины. Затем отрезают по суставу передние и задние ноги. После того каждая половина нарезается на куски шириною в три пальца так, чтобы куски, как той, так и другой стороны были одинаковой величины и в одинаковом количестве.

229. Поросенок жареный фаршированный.

Вынув у поросенка из разреза на животе все внутренности, а также удалив прямую кишку, обмыть хорошенько, заправить передние ножки в разрезы, сделанные с обеих

сторон под лопатками и нафаршировать внутри рассыпчатой гречневой кашей, к которой прибавить почки, сердце и печеньку от поросенка, отдельно прожаренные на масле и изрубленные. Защить место разреза нитками; положить на противень спиной вверх, натереть кожу прованским маслом. Кончик носа, уши и хвост, чтобы они не сгорели, обернуть тестом. Смазать сверху растопленным маслом, поставить в горячую духовую печь и жарить, почаще смазывая маслом, до готовности. Готовность поросенка узнается так же, как и готовность мяса. Когда поросенок готов, с него снимают нитки и высыпают кашу на блюдо, а на нее кладут поросенка, разрезав его следующим образом: сначала нужно отрезать голову от туловища по позвонкам и разрубить ее вдоль пополам, потом отрезать передние и задние ножки по суставам, дальше—разрезать туловище сначала вдоль по позвонкам на две равные половины, а потом каждую половину на несколько кусков, каждый шириной в 2—3 пальца. К жареному фаршированному поросенку подается собственный сок.

✓ 230. Поросенок вареный фаршированный. (Рулет).

Выпотрошить и вымыть поросенка, как снаружи, так и изнутри, затем удалить кости; для удаления костей делают от шеи до конца туловища продольный разрез, который после фарширования плотно зашивается. Все кости, за исключением головы и ножек, вынимаются, при чем необходимо следить за тем, чтобы не прорезать мяса и кожи. Затем посолить, посыпать внутри перцем и нафаршировать фаршем из телячьей кнели с шампиньонами. Зашив разрез, завернуть поросенка в смазанную маслом салфетку, придав форму рулета, обвязать нитками, положить поросенка в рыбный котел, положить туда же вынутые из него кости и залить все это холодной водой в таком количестве, чтобы весь поросенок был покрыт ею. Накрыть котел крышкой, поставить сперва на сильный огонь и, как только вода начнет закипать, отставить на край плиты и варить паром, не давая кипеть, в продолжении 3 — 4 часов до полной готовности. Вынуть поросенка, выбрать из него нитки, разрезать на порции, сложить на блюдо и залить соусом-супрем.

231. Свиные кровяные колбаски.

Вычищенные, оскобленные тонкие свиные кишки вымочить в воде. Припустить на сливочном масле до совершенной мягкости мелко изрубленную луковицу. Очистить от пленок и мелко истолочь кусок свиного почечного сала, мелко изрубить наружного свиного сала, прибавить соли, толченого мускатного цвета, гвоздики, белого перца, кайенского перца, лаврового листа и рюмку коньяка. Все тщательно перемешать и протереть через сито. В каменную чашку налить небольшое количество белого вина, чуточку уксуса, сливок или сметаны, прибавить туда же процеженную через сито свиную кровь, осторожно мешая, чтобы кровь нестворожилась. Соединить все вместе. Влить эту смесь в приготовленную тонкую кишку, перевязать ее через каждые 10 сантиметров шнурком, погрузить в кипяток, держать в очень горячей, близкой к кипению воде, пока в проколе перестанет показываться кровь, а начнет выступать белый сок. При изготовлении посуду держать прикрытой крышкой, часто переворачивать колбаски и смотреть, чтобы кожа кишки не побелела. Чтобы кишка не лопнула при варке, необходимо ее проколоть иглой в нескольких местах. Когда колбаски будут готовы, вынуть их из воды и остудить в прохладном месте. Отпускать их, нарезав и поджарив.

Так же точно готовят колбаски с начинкой из ливера, соединенного с луком, желтками, сливками, солью и разными пряностями, или из гречневой каши со сливками, свиной кровью, луком, пряностями и солью.

232. Сосиски.

Вымоченные, оскобленные тонкие свиные или бараньи кишки наполнить из шприца свиным фаршем, перевязать, положить под пресс, дать окрепнуть, разделить на части, изжарить в сливочном масле. Подавать с картофельным пюре, тушеной капустой, с соусом томатным и т. п.

Можно их отварить и подать с соусом из хрена или обжарить, нарезать на куски, слегка поджарить в масле, переложить в кастрюлю и залить томатным соусом.

233. Седло дикой козы.

Седлом называют обе почечные части вместе, не разрубленные на две половины. При зачистке седла срезаются лишний жир и пленки, покрывающие мясо. Седло дикой козы за несколько дней до приготовления маринуется в красном вине с кореньями и пряностями, для придания ему большей мягкости и сочности. Перед приготовлением можно его нашпиговать шпиком. Заготовленное таким образом седло жарится в духовой печи на противне. Чтобы мясо было сочное и мягкое, его не следует пережаривать, лучше даже оставить немного с кровью. К седлу дикой козы подают различные темные, пикантные соусы. На гарнир—всевозможные овощи.

234. Котлеты из дикой козы.

Цельное каре дикой козы маринуется в продолжение 24 часов; если же его разрезать по котлетам, то достаточно продержать их в маринаде 2 часа перед приготовлением. Вынув котлеты из маринада, зачистить их и отбить, как телячьи котлеты; их можно нашпиговать шпиком и за 20 минут до подачи на стол зажарить на масле. К этому блюду подается гарнир из шампиньонов, оливки и т. п. Соуса подаются острые.

235. Филе серны и лося.

Очистив внутреннюю или затылочную вырезку (филе) серны от жил, положить ее в маринад из красного вина или уксуса на 3 дня. В день приготовления вынуть, обтереть полотенцем, нашпиговать свиным шпиком, положить на противень, полить отколерованным маслом и поставить жариться в духовую печь, соблюдая все правила, как и при жарении филе из говядины. Гарнир из овощей и зелени; соус пикантный, подается отдельно.

236. Оленина.

Оленина готовится точно так же, как лось и серна, т. е. маринуется в красном вине или уксусе с пряностями в продолжении нескольких часов или нескольких дней, в за-

висимости от величины куска, шпигуется свиным шпиком и жарится, как говядина. Гарниры и соусы те же, что к лосю или дикой козе.

237. Заяц в сметане.

Содрав с зайца шкурку, выпотрошить его и вымыть в холодной воде, несколько раз переменяя воду. Затем, сняв с него все пленки, отделить грудь и пленки, которые не идут в пищу, оставить для жаренья только спину и задние ноги; вымочить в холодной воде в продолжение нескольких часов, чтобы удалить кровь, а потом положить на несколько часов в маринад из уксуса или в красное вино; вынув из маринада, обтереть полотенцем, нашпиговать свиным шпиком, посолить, посыпать перцем, мукой и обжарить на масле в духовой печи до румяного колера. После этого разрубить зайца на порционные куски, сложить их в глубокий сотейник и залить процеженным сметанным соусом, приготовленным на том же противне, где жарился заяц. Закрыв сотейник крышкой, поставить тушиться в духовую печь, почаще поливая соусом. Когда мясо станет мягким и соус приобретет вкус зайца, прибавить еще немного сметаны и дать еще один раз вскипеть. К зайцу подается жареный картофель, жареная свекла и т. п.

238. Паштет из печенки.

Взять 800 г телячьей печенки, вымочить ее, 800 г свежих гусиных печенок, 200 г панады для фарша, 600 г почечного говяжьего жира, 400 г очищенных и нарезанных на ломтики трюфелей и свиного сала. Почечный жир, очистив от пленок, нарезать кусками, распустить на легком огне с солью, 2-мя луковицами, листиками петрушки, прибавить телячью печенку, нарезанную кусками, обрезки гусиных печенок, продержать все это на сильном огне 5 минут, не давая зарумяниться, отставить с огня, остудить, истолочь, прибавить панаду, 4 яйца, протереть через сито, посолить, осыпать толчеными пряностями, сложить в каменную чашку; нарезать 20 ломтей гусиной печенки; намазать шарлотную форму, обложить дно

и стенки тонкими ломтиками свиного сала, плотно наложить слой фарша, затем слой ломтиков гусиной печенки, слой трюфелей, слой нарезанного ломтиками свиного сала и т. д. Уложить все это плотно, чтобы не было пустых пространств, прикрыть слоем свиного сала, намащенной бумагой, накрыть крышкой, поставить на пар и варить $\frac{1}{2}$ часа. Вынуть и остудить. Когда совершенно остынет, поставить форму на одну минуту в сильный жар, чтобы паштет легче вышел из формы; выложить его на блюдо и подать.

239. Соление свинины.

Для солки ветчины и солонины наилучшая пропорция продуктов следующая: на 20 кг мяса — 2 кг соли, 20 г селитры и 50 г сахара. Все это сварить в ведре воды. Употреблять в виде рассола в совершенно холодном состоянии. Для более быстрой солки: на 16 кг мяса — 1 кг соли, 40 г селитры и 100 г сахара. Варить в $\frac{1}{2}$ ведре воды, пока рассол посветлеет. Заливать холодным.

Перед солкой окорок следует повесить в темном, сухом и прохладном месте, летом на одни сутки, а зимой на 3—5 суток.

Сварив рассол, прибавить в него ароматы по вкусу; обыкновенно берется немного мускатного ореха или цвета, майорана и розмарина, вдвое больше тимьяна, лаврового листа, шалфея, гвоздики, можжевельных ягод и горсть черного и душистого перца. Все это протолочь, хорошенько прокипятить с рассолом и остудить; вылить совершенно холодным на окорока в кадку, уложив окорока как можно плотнее, кожей вниз.

Очень хорошо солить вместе со свининой куски говядины, переложив свинину говядиной, отчего окорока будут сочнее. Держать в рассоле нужно три недели, перекладывая, не прикасаясь руками, верхние окорока вниз, а нижние вверх. Вынуть из рассола окорока, повесить на сквозной ветер дней на 5, чтобы они провялились. Коптить не менее трех дней, в зависимости от величины окорока, копилки и количества жира.

240. Копчение.

Коптить необходимо в холодном или почти холодном дыму, так как горячий дым испортит окорока. Коптить можно просто в курной избе или бане, подвязав мясо под потолок или на чердаке в дымоходе тех печей, которые топят исключительно дровами. Для этого нужно сделать в трубе особые заслонки и затворы, чтобы регулировать впуск и выпуск дыма.

Можно устроить особые копилки. Важно, повторяю, чтобы дым доходил до мяса, охлажденным. При копчении лучше жечь ольху, дуб, бук, но не дрова, а стружки, сырые гнилушки, ветки, вообще все, что дает много дыму и меньше жара. Изредка подбрасывать ветки можжевельника с ягодами, еловые и сосновые иглы и шишки, свежую мяту, базилику, шалфей и другие душистые травы. Коптить непрерывно не следует, топить 3 — 4 часа, потом прекратить топку, дать, чтобы мясо продувало ветром часа три, затем опять коптить. В половине копчения снять, обтереть, обчистить и опять коптить. Коптить окорока нужно не менее трех дней, в зависимости от величины окороков, количества жира и от копилки.

Колбасы коптят 2—3 дня. Мелкие изделия и куски лучше коптить, чтобы они не высохли, вложенными в кишки или зашитыми в чистый холст.

Когда копчение кончено, надо вывесить все копченое на сквозной ветер в темное прохладное помещение дней на семь. После этого окорока и колбасы следует натереть крепким раствором соли или древесной золой, разведенной теплой водой в виде кашицы, и дать обсохнуть. Сохранять в висячем положении в темном, сухом и прохладном помещении.

241. Ветчина рулетом.

Вырезать аккуратно из окорока всю кость, стараясь по возможности меньше портить мякоть. Положить в остывший рассол с духами на сутки, потом свернуть туго правильной формой, разрезом внутрь, обвязать бичевкой и вновь положить в тот же рассол на неделю. После этого провялить и коптить, как обыкновенный окорок.

242. Полендвица.

Вырезать кость из окорока, снять мякоть с кожи ножом, обсыпать солью, смешанной с толчеными духами — перцем, розмарином, можжевельными ягодами и пр., всего по-немногу, — положить между двумя досками, сверху положить гнет и продержать под гнетом 2—3 суток. После этого втиснуть ветчину в чистую толстую кишку так, чтобы не было нигде пустоты, перевязать бичевкой, положить в ту же соль на двое суток. Затем провялить и закоптить в холодном дыму в течение недели.

243. Малороссийское сало.

Вырезать с обеих сторон спинного хребта сало двумя длинными, правильной формы четырехугольниками, вместе с кожей. Срезать, где есть, кусочки мяса и постараться придать кускам одинаковую толщину, чтобы ровнее солилось. Солят его целыми большими кусками или же нарезанными кусками в $\frac{1}{2}$ метра длиной и в $\frac{1}{4}$ метра шириной. Сало в рассол не кладется, а каждый кусок его натирается основательно солью и куски складываются друг на друга сало к салу, кожа к коже; наложить гнет, который увеличивать постепенно. Повторять втирание соли до тех пор, пока сало перестанет принимать соль и она будет оставаться на нем нетронутой. На 400 г сала идет 25 г соли. Когда сало перестанет принимать соль, оставить его лежать под гнетом еще недели три. Потом, обсыпав его крупной солью, продеть в края каждого куска веревку и повесить на неделю в прохладном сухом месте, чтобы его продувало.

Некоторые потом вешают сало на несколько часов в холодный дым.

Если сало солится большими кусками, то его следует прорезать острым ножом в нескольких местах до самой кожи и туда всыпать соли, в противном случае сало просолится плохо.

244. Вытапливание внутреннего сала.

Вырезать все внутреннее сало, нарезать его кусочками, также и жирную сетку или сальник, если он не нужен на

другие изделия, — на колбасу, французские сосиски и пр. или на сальник с кашей. Все нарезанное сало сложить в кастрюлю и поставить ее на пар. Когда все сало растопится и станет совершенно прозрачным, слить его осторожно в чистые горшки или в высушенный свиной пузырь, завязать и повесить в прохладной кладовой. Сливая в горшки, нужно наливать в них сало до краев, так как застывая, оно садится. Пока оно застывает, его следует несколько раз помешать ложкой до дна, затем завязать пергаментной бумагой и вынести в кладовую.

В этом сале, одном или пополам с гусиным или с русским маслом, всего лучше жарить сосиски, пирожки и проч.

К той части сала, которая останется при сливании на дне не растопившейся, надо присоединить все прочие обрезки сала внутреннего и от спины, отрезав куски кожи или мяса, сложить все это в кастрюлю, влить 3 кружки холодной воды, поставить на слабый огонь и вытопить все эти остатки; слить в кастрюлю; на этом сале можно все жарить.

Шкварки, оставшиеся на дне, хороши в кашу и из них можно печь очень вкусные лепешки.

245. Грудинка.

Грудинку можно солить в двух целых кусках или разрубив каждую половину на три части. Можно вырезать все кости и солить без костей. Взяв на 8 кг мяса 100 г сахара, 50 г селитры и 1 кг соли, все перемешать и натереть этой смесью куски грудинки, потом остальные куски засыпать. Каждые 3—4 дня натирать смесью. Все время держать под гнетом. Через три недели повесить и дать обсохнуть. Сохранять в кадочке, пересыпав солью. Эта грудинка идет в щи.

Ее можно также коптить; для этого после трех недель солки просушить на сквозняке и коптить в течение недели. Грудинку можно солить между окороками.

246. Заготовка кишек для колбас.

Можно, конечно, купить готовые или заказать приготовить кишки для колбас, но, если их нельзя получить готовыми, то заготавливаются они следующим образом.

Большинство колбас делается не в свиных кишках, а в бычачьих, сосиски—в бараньих или телячьих.

Прежде всего нужно от кишек отделить все покрывающее их сало. Перевязать тонкие кишки в начале и в конце и нарезать их. Осторожно снять и соскоблить весь жир, надрезая перепонки, которые стягивают кишки. После этого промыть, вывернуть кишки наизнанку; промыть сначала теплой водой до полной чистоты, потом промыть много раз холодной водой и оставить на целые сутки в воде, меняя ее несколько раз. На другой день опять промыть их несколько раз в почти горячей воде с прибавлением небольшого количества соли. Вывернуть их налицо, отогнать всю воду и на столе очистить их тупым ножом осторожно, чтобы не прорвать. Еще раз прополоснуть и оставить в воде до употребления. Если кишки не сразу идут в употребление, то посолить их, вывернуть наизнанку и повесить в сухом месте. Перед употреблением промыть в теплой воде и обсушить полотенцем.

Оболочку сальника, желудка и пузырь готовят точно так же, как и кишки.

247. Заготовка фарша для колбас.

Назначенное в фарш мясо разрезать на части; сало отделить; кости все вырезать и из них сварить с кореньями и ароматическими припасами бульон. Для некоторых колбас мясо пропускают 2—3 раза через большую мясорубку, для других мелко или крупно рубят, для третьих—мясо скоблят ножом с жил и сухожилий, оставляя одну мякоть. Мясорубка сама отделяет жилы, нужно только почаще очищать ножи. Чем мельче размолото мясо для колбасы, тем лучше. Все обрезки и жилы присоединить к костям для выварки бульона. Мерзлое мясо нужно обсыпать солью, чтобы она вытянула всю влагу, потом уже молоть или рубить. Сало в колбасы или рубят вместе с мясом, или даже протирают; в некоторых случаях режут его кубиками. Затем, прибавив в фарш ароматы по указанию, всю массу месят очень долго и тщательно в корыте руками в течение 2—3-х часов. Чем лучше вымешан фарш, тем лучше будет колбаса.

Летом фарш перед употреблением нужно поставить на лед на 8—9 часов, зимой-же дать постоять один час в прохладном месте, однако, чтобы он не замерз.

В кишки набивают фарш обязательно холодным.

248. Набивка колбас.

Прежде чем набивать кишку, необходимо проверить, цела-ли она, нет-ли дырочек. Для этого следует надуть кишку и, если где-нибудь окажется дырочка, в этом месте обрезать кишку.

Колбасы удобнее всего набивать специальным шприцем. Наполнив шприц фаршем, на кончик его надеть кишку, туго перевязав веревкой противоположный конец ее. При нажимании поршня фарш будет поступать в кишку. Вареные колбасы надо набивать не туго, а сырые и копченые как можно туго. Сосиски набивают слабо, в противном случае они при варке могут лопнуть. Для сосисок и тонких колбас сразу наполняют всю кишку, а затем перевязывают ее веревкой в тех местах, где желают отделить одну сосиску или колбаску от другой. Набивать следует непременно над чистой посудой, чтобы фарш, в случае прорыва кишки, не пропал. До самой набивки кишки нужно держать в теплой воде и уже перед самой набивкой пропускать их между пальцами, тщательно выжимая из них всю воду.

Набивая колбасы, нужно следить, чтобы в колбасу не проник воздух и не образовались воздушные пузыри. Такие пузыри нужно проколоть иголкой, чтобы вышел воздух, избегая, однако, частых проколов.

При набивке широких кишек можно пользоваться воронкой, отверстие которой должно быть равно по диаметру набиваемой кишки.

Как только колбасы набиты, их нужно повесить на 12 часов в сухое прохладное место на сквозняк. Те, которые предназначены для копчения, должны проветриваться несколько суток. После просушки колбасы приходится перевязывать, так как фарш всегда садится, колбасы-же должны быть всегда туго завязаны.

249. Сосиски.

Для сосисок нужно брать телячьи или бараньи кишки. Сосиски для жаренья следует делать жирнее тех, которые будут вариться.

На 800 г нежирного свиного мяса от спины или лопатки нужно взять 800 г жирной части, напр., от брюха и 200 г сырого шпика.

Удалив все жилы, пропустить все мясо через мясорубку два раза, прибавить по вкусу соли и перца и других ароматов по желанию, как-то: душистого перца, мускатного цвета, кориандера и чеснока, от которого берется только выжатый сок. В фарш следует подбавить несколько ложек сливок или хорошего молока. Подбавляют вместо молока иногда белое или красное вино; хорошо влить в фарш ложки две водки. Фарш размешать тщательно руками и набивать, как сказано.

Вешать их не надо, чтобы фарш не сел. Перед жареньем опустить на $\frac{1}{2}$ часа в холодную воду, затем обтереть и жарить на сковороде в масле 15 минут.

Эти сосиски можно коптить в холодном дыму 3—4 часа. Копченые не жарят, а только опускают в кипяток, не давая кипеть, на 8—10 минут.

250. Сосиски вестфальские.

Сосиски для копчения и варки изготавливаются из 4-х кг свинины, 100 г соли и 15 г перца. В сосиски для жаренья и немедленного употребления, взять $1\frac{1}{2}$ кг свинины, 25 г соли и 7 г толченого перца. Если свинина не жирная, то прибавить сала. Мясо нарезать мелкими кусочками, не рубить и не молоть; тщательно перемешать, набить в тонкие бараньи кишки, перевязать на маленькие колбаски и коптить в холодном дыму 2—3 недели. Те, которые не предназначены для немедленного употребления, можно сохранить несколько дней, повесив в прохладном месте на сквозном ветру.

251. Сальник.

Вычистить хорошенько жирную свиную сетку, т.е. сальник. Смолоть в мясорубке мясо от шеи, прибавив сала, если

оно не жирное, размешать хорошенько с солью и душистым порошком. Нарезать сетку кусками величиной в ладонь, положить на каждый кусок столовую ложку фарша, завернуть, как зразы, и изжарить на сковороде.

Этот фарш можно заменить гречневой кашей пополам с рубленным салом и с припущенным луком. Можно кашу наложить не в виде зраз, а в целый сальник и протушить в духовой на сковороде.

252. Колбаса для жаренья.

Пропустить через мясорубку два раза 4 кг жирной свинины, смешать ее тщательно с 200 г соли, перцем, прочими специями, $\frac{1}{2}$ стаканом водки и чуточкой селитры. Набить в толстые телячьи или тонкие воловььи кишки, предварительно выдержанные две недели в соли, вымоченные в течение суток в воде и насухо вытертые. Набить потуже, крепко завязать оба конца и повесить на шесть недель в сухое прохладное место. Перед жареньем нарезать косыми кусками в мизинец толщиной.

253. Малороссийская колбаса.

3 кг жирной свинины нарезать мелкими кусочками, можно также пропустить через мясорубку, прибавить 400 г говяжьего жира. Перемешать все хорошенько, посолить и поперчить по вкусу, наполнить этим фаршем не туго тонкие свиные кишки, завязать концы и свернуть их в круги. Перед жареньем опустить в кипяток, дать раз закипеть. Поджарить затем на сковороде, прокалывая вилкой.

К ней поджарить нашинкованного луку. Подают с тушеной кислой капустой.

254. Ливерная колбаса.

Опустить на 10 минут свиную печенку в кипяток, протереть потом через сито, прибавить $\frac{1}{4}$ по весу наскобленного мяса и немного соли, душистого и простого перца и мускатного ореха. Мелко нарезать вареного шпика. Все хоро-

шенько перемешать, начинить этим толстые свиные кишки оставив их свободными на 2 пальца. Варить $1\frac{1}{2}$ часа в слегка, посоленном кипятке, свесив их в кастрюлю с палочек, положенных сверху поперек кастрюли. После этого опустить их на 10 минут в холодную воду.

255. Кровяная колбаса.

Кровяную колбасу можно приготовить из крови свиной, бычачьей, телячьей и пр. Пока кровь еще теплая, ее надо взбивать венчиком, потом процедить, чтобы не было сгустков. Вареную жирную свинину и сваренную до мягкости кожу мелко изрубить или пропустить через мясорубку. Прибавить вареного смолотого или мелко изрубленного шпика, соли и перца по вкусу. Размешать все и подлить кровь. В дальнейшем поступать, как с ливерной колбасой.

256. Чайная колбаса.

Взять 4 кг хорошей говядины без жил, 4 кг свинины, 1 кг свиного сала, немного соли, селитры, очень мало душистого порошка или одного толченого перца. При желании можно прибавить немного чеснока. Несколько раз пропустить через мясорубку, тщательно вымешать, прибавляя понемногу воды или остуженного бульона. Набить этим фаршем не туго воловь или крупные бараньи кишки. Завязать, дать обсохнуть. Варить в течение часа в кипятке или в отваре от ветчины, свинины и т. п. Опускать осторожно в кипяток, делая небольшие наколы, чтобы кишки не лопнули. Опустить в холодную воду, дать остыть, обтереть, повесить, чтобы обсохли.

Если вместо говядины взять телятину или по крайней мере говядину с телятиной пополам, колбасы выйдут нежнее. Вместо сала взять свежего шпика и нарезать его тоненькими полосками.

Этим же составом можно начинить сосиски, которые перед употреблением нужно опустить на несколько минут в кипяток.

257. Копченая колбаса, московская.

1 г свинины, 400 г говядины и 400 г шпика. Удалив из мяса жилы и сухожилия, наскоблить его ножом, шпик нарезать кубиками. Прибавив к этому 125 г соли, 5 г селитры и 5 г толченого перца, хорошенько все смешать и поставить на 12 часов на лед. Этим фаршем, как можно туго набить толстые воловь или свиные кишки, стараясь, чтобы в них не проник воздух. Завязать и повесить на сутки, после чего перевязать их туго и опять повесить на сутки и, если окажется нужным, опять перевязать их потуже. Коптить не менее 2-х недель. Сохранять в прохладном сухом месте в висячем положении. Если на них появится плесень в виде серого налета, обтереть их очень соленой, кипяченой и остуженной водой, на-сухо вытереть и опять повесить.

258. Сальтиссон.

Взять 1 кг не очень жирной свинины, смолоть 500 г рубленой сваренной до мягкости кожи, 2 столовых ложки крови, мягко сваренный воловий язык или 2 свиных и 1 телячий. Нарезать большими кубиками. Смешать все тщательно с солью, селитрой и ароматическим порошком, как обыкновенно. Набить не туго вычищенный свиной сальник и варить 2 часа в слегка соленом бульоне. На сутки положить под гнет между двумя дощечками; затем коптить 2—3 недели.

Точно так-же сальтиссон можно сделать, взяв 400 г не жирного свиного сала, 100 г несоленого свежего шпика и 100 г кожи. Все сварить в кипятке; кожа должна быть мягкой, для этого начать сначала варить кожу, затем мясо, а потом уже сало. Когда все остынет, нарезать мелкими кубиками, посолить, приправить душистым и простым перцем, гвоздикой и кардамоном. Перемешать все, залить остуженным отваром. Набить туго свиной пузырь, завязать, положить под легкий гнет между 2-х дощечек и вынести на лед.

259. Свинина маринованная.

Филей или котлетную часть свиньи солить двое суток без селитры с ароматами. Взять пополам хорошего винного уксуса и бульона, или отвара от свинины, положить туда

соленую свинину, чтобы она была покрыта на два пальца положить несколько лавровых листов, перца и гвоздики и дать кипеть час, снимая пену. Вынуть, переложить в горшки, залить процеженным горячим отваром, снять сало, когда остынет. Отвар должен на палец покрывать свинину. Когда совсем остынет, сверху залить распущенным говяжьим салом на 2 пальца.

Перед употреблением положить свинину в сотейник, подлить несколько ложек маринада и чашку сметаны, тушить в течение часа в горячей духовой, не допуская до кипения.

260. Сохранение мяса.

Самый простой способ сохранения мяса—это его замораживание.

Разрубить тушу на части, не обмывая его, вывесить на мороз и, когда мясо совершенно замерзнет, повесить на крючок над льдом, но чтобы оно не касалось льда.

При его употреблении не нужно давать ему оттаять, а только вымыть, вытереть и жарить мороженым; при варке опустить его в соленую воду и в ней варить.

Мясо невыросших животных сохраняется хуже. Телятина на морозе грубеет и делается хуже.

Еще можно сохранять на несколько времени свежими некоторые части говядины или другого мяса, положив его в горшок и залив молоком, оно скоро скиснет и в этом кислом молоке можно продержать мясо дня два на погребе, после того залить опять свежим молоком и также продержать дня два. От молока мясо делается нежнее и вкуснее.

261. Соление языков.

Отрезать горло от двух языков. Натереть языки смесью из 3-х ложек сухой соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки истолченной в порошок селитры, 1 ложки тмина, 1 ложки можжевельных ягод, 2—3 лавровых листов, 1 луковицы, горсти зеленых листьев петрушки, укропа, сельерея. Все это истолочь или мелко изрубить, образовав из всего смесь. Затем туго завернуть их в чистую холстинку, положить в глубокую миску под гнет. Поворачивать их ежедневно; через 8 дней языки будут готовы и их можно варить.

ОТДЕЛ IV.

Домашняя птица и дичь.

262. Общие указания.

263. Выбор домашней птицы.

При покупке живой птицы нужно обращать внимание на наружный ее вид. У здоровой птицы перья не взерошены, а плотно прилегают к коже; птица должна иметь бодрый вид; глаза должны блестеть, а не затягиваться пленкой и поминутно закрываться. Чем птица тяжелее, тем она мясистее и жирнее и, следовательно, хорошо откормлена. Гребень должен быть ярко красный, без каких бы то ни было наростов и на коже не должно быть никакой сыпи и парши.

При покупке битой птицы нужно обращать внимание на глаза, которые должны быть полны и блестящи и на кожу, которая должна быть одинакового цвета, сухая и нескользкая. При покупке птицы, как живой, так и битой следует отдавать предпочтение молодой перед старой и самке перед самцом. Отличительные признаки самца—большой гребень, на ногах шпоры, сильно развитые ноги и яркое оперение. У молодого петуха ярко-красный гребень, у старого темно-красный; у молодого гуся лапы черные или серые, у старого—красные. Молодую птицу от старой можно отличить: 1) по ногам—чем старше птица, тем чешуя, покрывающая ноги, будет крупнее и жестче и ноги плохо гнутся, 2) грудная кость легко гнется во все стороны, 3) кожа белая, 4) волосики, покрывающие кожу, короткие и их мало и 5) жир белый, а не желтый.

Живую птицу следует колоть за 1—2 дня до употребления в пищу и тотчас же выпотрошить, в особенности летом.

На жаркое нужно брать молодую птицу. Из старой птицы и петуха можно варить супы или же употреблять их на рубленные блюда.

264. Выбор дичи.

При покупке дичи следует обращать внимание на ее свежесть. Несвежая дичь узнается 1) по дурному запаху, 2) под крылышками у нее зеленые пятна, 3) глаза мутные и провалившиеся и 4) перья влажные и легко выдергиваются. Молодую дичь можно распознать по тонкой коже под крылышками. В продаже встречается дичь парная и мороженная, стреленная и давленная. Предпочтительно покупать парную и стреленую, так как она вкуснее.

265. Удаление пера и пуха.

Перья из всякой птицы выдергиваются в том направлении, в котором они растут, чтобы кожа не рвалась, лучше выдергивать по одному перу, выкручивая его. Ту птицу, кожа которой под пером не покрыта волосиками для облегчения выдергивания пера можно обдать крутым кипятком, после чего перо совершенно легко снимается. Так можно поступать, например, с курой, с цыпленком. Мороженой птице прежде нужно дать оттаять, потом уже ощипывать перья. После этого ощипанная птица, должна быть опалена, чтобы на ней сгорели или обуглились оставшиеся на ней перья, волосики и пух. Чтобы на коже птицы при опаливании не получилось копоты хорошо натереть ее мукой. Опаливают птицу над раскаленными углями или над заженной бумагой или над примусом.

Вслед за этим ножиком вынимаются все корешки опаленных перьев и счищается все пригоревшее. Опаливание следует делать до потрошения, так как после потрошения птица делается мокрой и плохо опаливается.

266. Удаление внутренностей.

Положив птицу на грудь, на задней стороне шеи, выше спины, делают надрез, через который вынимают зоб и горло.

Затем, перевернув птицу на спинку, в нижней части груди между ногами (под хлупком) делают продольный надрез, через который осторожно вынимают все внутренности, внимательно следя, чтобы не лопнул желчный пузырь, иначе желчь может придать птице горький привкус. Если бы это случилось, следует немедленно промыть всю птицу и насухо вытереть места, окрашенные желчью и натереть их солью.

Из внутренностей домашней птицы идут впрок: печень, сердце, почки и пупки; последние разрезаются и из них удаляют кожу вместе с содержимым. Эти части птицы называются потрохами. К потрохам также присоединяют голову, шею, крылышки и ноги или лапы до колена. Ноги, лапы и гребни очищают от кожи, обдав их кипятком, после чего верхняя кожа легко с них снимается. Когти обрубываются.

Внутренности дичи: глухаря, тетерки, рябчика, куропатки и т. п. в пищу не употребляются.

После потрошения птицу следует промыть тщательно, как снаружи, так и внутри, удалив сгустки крови и части легких.

267. Заправка.

Окончательная заправка птицы, предназначенной для варки, тушения и жаренья заключается прикреплением ножек и крыльев к туловищу, что делается с помощью иглы и нитки. У крупной птицы крылья загибаются за спину, а ноги пригибаются к туловищу; у очень мелкой птицы голову загибают под крыло; у курицы и цыплят печенка и пупок прикрепляются крылышками. Заправка считается законченной, когда птица натерта небольшим количеством муки и на нее наложены, когда это необходимо, тонкие ломти свиного сала, которые привязываются нитками. Если птица бела, то муки употреблять не следует.

268. Фарширование.

В этом случае все мягкие части птицы снимаются с костей следующим образом.

Разрезать вдоль спины кожу до кости от гузка до шеи. Концом тонкого ножа, не нарушая целостности кожи, снять с остова все мясо с обеих сторон птицы, по направлению

от шеи и к ножкам. Далее ввести нож между остовом и суставом, где начинается крыло, отделить его, сделать тоже самое со вторым крылом. Снятое с остова мясо сдвинуть к желудку и ножкам. Ножом отделить все остальные части мяса от грудной кости. Дойдя до ног, вырезать сустав в месте соединения ноги с остовом, не нарушая целости мяса и кожи и оставив гузок при снимаемом пласте мяса. Таким образом, снимается все мясо целым куском вместе с кожей и остается лишь гузок, кости крыльев и ножки. Мясо, оставшееся на костях крыльев и ножек, подрезать и через разрезы удалить последние кости крыльев и ножек. Так готовят птицу для фарширования без костей. Затем наполняют ее фаршем и зашивают в длину и все отверстия. Кроме того фаршируют птицу еще целиком с костями и под кожей. В первом случае птица фаршируется через отверстие около хлупка, через которое производилось потрошение. Это отверстие потом зашивается. При фаршировании только под кожей, кости совсем не вынимаются, а приподнимается лишь кожа над филе, куда и накладывается тонким слоем фарш.

269. Снятие с костей.

Когда птица предназначена для рубленых или соусных блюд, где нужна только чистая мякоть, то сначала снимают кожу, сделав продольный разрез ее на груди, потом ножом отделяют все мясо с каркаса.

Снятие филе с птицы производится следующим образом: вдоль острия грудной кости надрезывается кожа во всю длину птицы и сдвигается по направлению к ножкам. Затем, начиная от нижней части птицы до головы, во всю длину птицы подле грудной кости делается глубокий надрез до самого остова и вся мягкая часть срезывается с остова вместе с крылом. Кость крыла потом отрезывается и удаляется сухожилие. Филе птицы состоит из двух частей: из наружного филе и находящегося под ним тонкого филейчика. При приготовлении филе необходимо покрывающую их пленку надрезать в нескольких частях, так как они во время приготовления сжимаются и стягивают филе.

270. Способ приготовления.

Домашнюю птицу варят, жарят и тушат; дичь же только жарят и тушат.

Варка. Если из домашней птицы желают приготовить суп, то она заливается холодной водой и нужно, чтобы она все время кипела. Если же вареная птица предназначена для второго блюда, то мелкую птицу заливают горячей жидкостью, а крупную холодной.

Жарение. Крупная, как домашняя, так и дикая птица жарится на масле в духовке; вся же мелкая птица жарится на плите на масле или во фритюре. Как средняя, так и мелкая дичь во время жарения кладется на спину и только, когда последняя зарумянится, поворачивается на бок.

Тушение. Домашняя птица тушится большей частью разрезанной на части; дичь тушится целиком.

271. Время.

В виду того, что крупная птица жарится дольше мелкой, старая дольше молодой, самец дольше самки, трудно точно указать время, необходимое для полного прожаривания птицы. Скажем только, что крупные птицы жарятся от 1½ до 3 часов; средней величины от 40 минут до 1 часу и мелкая птица от 15 до 20 минут. Готовность крупной птицы можно узнать при помощи вилки, как и готовность мяса. Готовность же мелкой птицы узнается, если из нее будет вытекать белый, а не кровавый сок, когда ее поднять за ножку.

272. Нарезка.

Крупная птица режется следующим образом: сначала отделяют ножки, которые в свою очередь делят в суставе на две части; затем срезают крылышки вместе с тонким ломтиком филе; затем отделяют грудь от спины; спину рубят пополам в поперечном направлении; потом приступают к нарезке филе, при чем или его нарезают продольными ломтиками на кости или же, предварительно сняв его с кости,

Среднюю птицу режут на 6 частей, мелкую пополам в продольном направлении.

Всякую птицу следует рубить перед самой подачей к столу, иначе куски высохнут и сморщатся. Если нужно подогреть ранее нарезанную птицу, то ее следует подогреть на пару, залив соком.

273. Гусиный и утиный жир.

Домашние гуси и утки обычно имеют большое количество жира на внутренних органах и на самом мясе под кожей. Этот излишек жира при потрошении следует удалить, оттопить его и употреблять его при готовке во многих случаях вместо коровьего масла. Особенно хорош гусиный жир для заправки гречневой каши и в рассыпчатое тесто.

274. Жареный цыпленок.

Минут за 20 до обеда опускают цыпленка на 2—3 минуты в кипяток. Вынув, солят и дают остыть. Затем смазывают его тщательно яйцом, обсыпают густо мелко толчеными сухарями и обжаривают со всех сторон на сковородке в масле или фритюре. Затем, облив его маслом, в котором он жарился, ставят на той же сковородке на некоторое время в духовую. К столу подают целыми или разрезанными на части, полив маслом. Гарнир подают по усмотрению.

275. Отварные цыплята.

Больших цыплят наливают холодной водой, чтобы они ею были покрыты. Когда вода закипит, снимают пену и кладут коренья—моркови, петрушку, порей, сельерей, 1 целую луковицу и соли. Затем, покрыв кастрюлю крышкой, дают им увариться до готовности, что узнается вилкой. К столу подают их под белым соусом с лимоном. В качестве гарнира подают отварной рис.

276. Цыплята паровые.

Целыми или разрезанными на части припустить их на сливочном масле до готовности, но без колера, т. е. прикрытыми бумагой и крышкой на легком огне. Вынув, переложить

их в высокий сотейник, посолить, залить соусом из белого вина или белым соусом, сделанным на огуречном рассоле и поставить их минут на 15—20 на пар, чтобы они пропитались соусом. В соус можно прибавить шампиньонов.

277. Цыплята духовые по-московски.

Распустить в сотейнике масло, всыпать немного белой муки, положить нарезанную кружками луковицу и мелко нарезанных белых свежих грибов, а сверху половинки посоленных и посыпанных перцем цыплят. Накрыв сотейник и поставив его на средний огонь, дать цыплятам зарумяниться. Затем переложить их в горшок или огнеупорную фарфоровую кастрюлю. В сотейник, где обжаривались цыплята, всыпать муку, поджарить ее на оставшемся масле, влить сливки и сметану, вскипятить и высадить наполовину. Прибавив в этот соус рубленого укропа, залить им цыплят, закрыть плотно горшок и поставить на $\frac{3}{4}$ часа в духовой шкаф. К столу подавать в этой же посуде.

278. Цыплята с молодыми овощами.

Целых или разрезанных на части цыплят уложить в сотейник на распущенное сливочное масло, посолить, прикрыть бумагой и крышкой, припустить на легком огне без малейшего колера до половины готовности. Сварить отдельно до готовности: морковь, зеленый лук, шампиньоны, репу, зеленую фасоль, зеленую спаржу, горошек и молодой картофель. Слить вместе через сито навары с моркови, луку, шампиньоны, репы и спаржи, прибавить немного масла и муки и высадить до густоты соуса, которым залить цыплят. Доварить цыплят в этом соусе, переложить их на блюдо, идущее на стол, обложить сваренными овощами и кореньями и облить соусом из-под цыплят.

279. Фаршированные цыплята.

Вымытых цыплят натереть внутри и снаружи солью и нафаршировать их следующим фаршем и зашить. Фарш приготовить, взяв на каждого цыпленка $\frac{1}{2}$ стакана высу-

шенной и истолченной булки, по $\frac{1}{2}$ яйца, по $\frac{1}{2}$ ложки масла, по 2 ложки молока, по горсти изрубленных зеленого укропу и петрушки, по $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли. Все это размешивается. Обмазать цыплят сверху яйцом и густо обсыпать сухарями, положить их на сковородку или противень, положить на каждого цыпленка по кусочку масла из расчета 200 г на цыпленка, влить в противень по 2 ложки на каждого цыпленка воды и поставить на $\frac{3}{4}$ часа в духовую печь. Поджарить их, поворачивая и обливая стекшим соусом, пока они не зарумянятся. Когда они будут готовы, то вынуть нитки, разрезать их пополам и положить на блюдо, посыпав сверху сухарями. В подливку, оставшуюся на противне или сковородке, влить 1—2 ложки сливок, вскипятить, процедить и подлить немного этого соуса на блюдо. Молодые цыплята жарятся 20—30 минут, постарше 30—40 минут.

Курица.

280. Отварная курица.

Опустить курицу в горячий бульон или в соленый кипяток и варить на медленном огне 1— $1\frac{1}{2}$ часа, пока она станет мягкой. Затем опустить ее на 5—10 минут в холодную соленую воду, чтобы она сохранила свой белый цвет, после чего вынуть, срезать нитки, разрезать ее на 5 частей, уложить в глубокую посуду, залить белым соусом с лимоном, согреть в этом соусе на пару и затем выложить на блюдо и облить соусом. Гарнир—отварной рассыпчатый рис.

281. Жареная курица.

Смазав курицу маслом, положить ее на небольшой противень, подлить 2—3 ложки воды и поставить в горячую духовую печь. Переворачивать и поливать каждые 10 минут стекающим соком, пока она не зарумянится и не обжарится кругом. Готовность можно узнать вилкой. Подают, разрезав на 4—6 частей и облив соком, с жареным картофелем или каким-либо салатом.

282. Жареная фаршированная курица.

Нафаршировать целую курицу с костями одним из двух следующих фаршей: 1) $\frac{1}{2}$ французской булки намочить в молоке и выжать, вбить 1 яйцо, всыпать 1 ложку толченого простого сыра, чайную ложку изрубленной зеленой петрушки, все вместе перемешать. 2) Отварить стакан риса, прибавить 2—3 ложки распущенного масла и по вкусу соли или сахара и все это смешать с 2—3 мелко-изрубленными крутыми яйцами или со 100 г изюма. Зашить и жарить, как обыкновенную жареную курицу.

283. Фаршированная курица.

Приготовить курицу для фарширования без костей. Из другой курицы приготовить кнелевый фарш, нарезать печенку, начистить фисташек и нарезать трюфелей. Предназначенную для фарширования курицу положить кожей на салфетку, смазанную маслом, посолить внутри и накладывать на нее рядами фарш и перемешанные с трюфелями и фисташками печенки. Затем зашить ее, завернуть в салфетку, придать правильную форму, обвязать нитками, положить в кастрюлю, залить холодным куриным бульоном, сваренным из костей обеих кур, положить корни и пряности и дать вариться под крышкой на медленном огне. Когда салфетка вздуется пузырем, значит курица готова и ее можно вынимать. Освободив ее от ниток и салфетки, нарезать на блюдо. Гарнируется цветной капустой, рисом и т. п. Соус эспаньоль с трюфелями и мадерой подается отдельно.

284. Курица провансаль.

Изжарить курицу до полуготовности, разобрать на части, залить соусом из 100 г сливочного масла, 100 г муки, $1\frac{1}{2}$ стаканов бульона, 2 протертых вареных луковиц, $\frac{1}{2}$ столовой ложки кабуля, 4 столовых ложек томата-пюре и немного кайенского перца и припустить в нем до полной готовности.

285. Тушеная курица с черносливом.

Положить в кастрюлю 100 г масла, кореньев и пряностей и поставить на огонь. Когда масло закипит, положить туда разрезанную на части курицу и тушить до мягкости, переворачивая и подливая понемногу воды. Когда изжарится, влить 3 стакана бульона и варить еще с $1\frac{1}{2}$ часа. Одновременно поджарить масло с ложкой муки; развести бульон от курицы, влить немного уксуса или лимонного сока, положить 1—2 чайной ложки песка сахарного, вскипятить, процедить, облить курицу, положить к ней 200 г чернослива и еще раз вскипятить. Чернослив предварительно обдать кипятком и дать постоять в нем 1— $1\frac{1}{2}$ часа и выбрать его друшлаковой ложкой.

286. Тушеная курица.

Положить разрезанную на части курицу в кастрюлю, влить 1 стакан бульона, $\frac{1}{4}$ стакана лимонного сока или сока крыжовника, положить 100 г сливочного масла, немного соли, накрыть крышкой и варить до полной готовности.

287. Курица по-кавказски.

Обжарить разрезанную на куски курицу в масле до полуготовности. Обжарить на масле 1 кг почищенных бобов и мелко нарубленную луковицу. Сделать в сотейнике соус из 100 г масла, 100 г томата-пюре, $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, соли и сахара по вкусу. Затем положить в сотейник в приготовленный соус жареный лук, бобы и курицу и тушить до полной готовности, помешивая.

288. Пилав из курицы.

Подрумянить разрезанную на части курицу на масле в кастрюле, всыпать туда 200 г отварного риса, влить ложки две воды или бульона, накрыть крышкой и тушить до готовности. Затем положить в рис 100—200 г сливочного масла и дать еще потушиться минут 5—10 и подавать.

289. Фрикасе из кур.

Снять мясо с костей, из филейчика вынуть жилу, у ножек надрезать жилку. Сложить в сотейник, смазанный сливочным маслом, немного посолить, налить бульоном, прикрыть и варить до готовности. Когда будет готово, остудить. Заправить белый густой соус: 150 г сливочного масла, 150 г муки, бульона, прокипятить, когда остынет, положить соли. Куски куриного мяса обмакнуть в соус, обвалять в сухарях, смазать яйцом и, обсыпав снова сухарями, жарить во фритюре. Уложить в сотейник, sprysnut'ь сверху сливочным маслом и поставить в духовую печь.

290. Котлеты де-воляль.

Отбив тяткою куриные филеи и придав им форму котлет, обмазать яйцом и обсыпать сухарями. Жарить в кипящем масле. Гарнир и соус—по желанию.

291. Котлеты марешаль.

Отбив куриные филеи очень тонко и нафаршировав их мозговым фаршем или бешемелью, заворачивают в виде котлеты. Обмазав их яйцом и обсыпав сухарями, жарят их в большом количестве масла или фритюра. Перед подачей к столу ставят на некоторое время в духовую. Гарнир и подлива—по желанию.

292. Котлеты из курицы.

Изрубив мелко или пропустив через мясорубку всю мякоть курицы, прибавить мякоть французской булки, размоченной в молоке, и 50 г масла. Размешав все вместе еще раз, пропустить через мясорубку или для нежности протереть через редкое сито. Посолив и разбавив небольшим количеством молока, полученную массу, делают из нее котлеты. Обмазав их яйцом и обсыпав сухарями, жарят их в масле на малом огне. Лука и яйца в куриные котлеты

не кладут. По желанию можно добавить чуточку перца или мускатного ореха. Гарниры к ним—мягкие тушеные и отварные; соус по желанию.

293. Пудинг из курицы.

Отобрав все мягкие части у отварной курицы, мелко их изрубить. Прибавить размоченного в молоке и протертого через сито белого хлеба столько, сколько будет по весу рубленого куриного мяса. Все это размешать вместе, прибавив 100 г масла, по вкусу соли, перца, мускатного ореха и 4 желтка. Под конец прибавить 4 взбитых белка. Все это вылить в форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями и варить на пару не менее $\frac{1}{2}$ часа. Когда будет готово, выложить на блюда и облить белым или раковым соусом или же соусом из помидор.

294. Каплуны и пулярдки.

Способы их приготовления те же, что и кур.

Индейка.

295. Жареная индейка.

Натереть индейку внутри и снаружи, солью, положить на противень, подлить 2—3 ложки воды и смазать 50—100 г масла. Поставить в горячую духовую, чтобы кругом подрумянилась и поливать стекающим соком каждые 10 минут, пока не будет готова. Готовность узнается с помощью вилки: если при прокалывании самого мясистого места и при последующем надавливании вытекать будет не кровянистый сок, а белый, индейка изжарилась. Когда индейка готова, облить ее последний раз, обсыпать сухарями и через 5—10 минут можно вынуть. Соус процедить и подать в соуснике.

296. Индейка отварная.

Разрезать на части, посолить, налить водою, положить 1 морковь, 1 петрушку, 2—3 зерна английского перца и

$\frac{1}{4}$ чайной ложки мускатного ореха, варить до мягкости. Подавать с белым, лимонным, раковым и т. п. соусами.

297. Индейка фаршированная грецкими орехами.

400 г грецких орехов очистить от скорлупы, обварить, очистить от кожицы, истолочь в тесто, прибавить к ним 400 г поджаренной в масле истолченной и протертой через сито телячьей печенки, $\frac{1}{2}$ французской булки, размоченной в молоке, 2—4 сырых яйца, немного перца и 50 г сливочного масла, смешать все вместе, нафаршировать индейку, не снятую с костей, зашить отверстие и изжарить в духовой печи. Подавать, разрезав и облив соусом с мадерой.

298. Жареная или тушеная индейка, фаршированная печенкой.

Фаршировать можно всеми тремя способами. Фарш готовится следующим образом: вымыть телячью печенку, слегка поджарить ее в кастрюле со шпиком или маслом, лавровым листом и английским перцем; затем, печенку изрубить мелко и протереть сквозь друшлак. К печенке прибавить 1 французскую булку, намоченную в молоке, воде или бульоне, ложку масла, посолить, положить ложку сахара и сырых яиц от 2 до 6 штук. Все это хорошенько перемешать и этим фаршем нафаршировать не туго индейку, так как фарш разбухает, зашить и зажарить в духовой печи. Подают к ней салат.

Если ее желают тушить, то в кастрюлю кладут сперва 1—2 луковицы, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельерея, 1 морковь, 2—3 штуки лаврового листа, 4—6 зерен английского перца, 100 г масла и немного кипятка. Затем опускают туда индейку и тушат ее часа полтора. Перед подачей к столу ставят ее на $\frac{1}{4}$ часа в духовую печь, не покрывая крышкой, чтобы индейка подрумянилась. Разрезав на порции, обливают красными соусами.

299. Жареная или тушеная индейка, фаршированная рисом.

Нафаршировать индейку следующим фаршем: 1 стакан риса намочить в холодной воде, перемять, слить, налить немного свежей холодной воды, чтобы покрыло на палец выше риса, сварить до половины готовности, мешая, чтобы не подгорело, откинуть на друшлак, перелить несколько раз холодной водой, переложить в кастрюлю, положить $\frac{1}{2}$ —1 ложку масла, налить немного бульона, размешать, накрыть крышкой, поставить в духовую печь минут на 10, потом положить в него $\frac{1}{4}$ стакана коринки, посолить, вбить 2—4 сырых яйца, всыпать мускатного ореха, размешать. Нафаршированную индейку или жарят, как сказано выше, или тушат, как описано в предыдущем рецепте.

300. Жареная или тушеная индейка, фаршированная сухарями.

Приготовив фарш из 100 г масла, 2 стаканов молока, 1—2 кусков сахара, стакана мелко истолченных сухарей, немного соли, $\frac{1}{2}$ —1 стакана вымытой, перебранной и обваренной кипятком коринки и 2—4 сырых яйца. Нафаршировать им индейку и жарить, как указано выше, или тушить, как изложено в предыдущих рецептах.

301. Индейка фаршированная сосисочным фаршем с каштанами.

Взять равные части свиного шпика, филе свинины и филе телятины размолоть все это мелко через мясорубку, прибавив к фаршу по вкусу соли и перца. Очистив и нарезав мелко каштаны и утушив их до мягкости в кастрюле с маслом и бульоном или сливками, когда они остынут, смешать их с остальным фаршем. Нафаршировав, посолить и зашив индейку, кладут ее на противень и жарят, как сказано выше. Подают к столу, полив собственным соком.

302. Тушеная индейка с рисом по-французски.

Кладут индейку в кастрюлю, дно которой обложить тоненькими ломтиками шпика, сверху также покрыть шпиком, положить нарезанными 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порея, 3 луковицы, 10—15 зерен английского перца, 3—4 штуки лаврового листа, покрыть крышкой и тушить на легком огне, потряхивая, чтобы не подгорело. 200 г риса перемять, раз вскипятить, откинуть на друшлак, перелить холодной водой, налить бульоном, едва покрыв рис, и тушить с ложкой масла. Когда индейка готова, разрезать ее на части, положить на блюда, обложить рисом, посыпать сверху мускатным орехом, облить процеженным соусом от индейки и подавать.

303. Котлеты из индейки.

Изрубив мелко филей индейки, положить 200 г масла, $\frac{1}{4}$ чайной ложки мускатного ореха, соли, $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной в молоке, 1 яйцо, смешать все вместе, еще раз пропустить через мясорубку и, наделав маленьких котлет и обваляв их в сухарях, жарить на масле. Подавать с собственным соком, разведенным бульоном и вскипяченным с соком $\frac{1}{4}$ лимона и $\frac{3}{4}$ рюмки мадеры или же с соусом из шампиньонов. Гарнир—разваренная зелень или овощи.

Остатки индейки идут на суп.

Г у с и.

304. Гусь жареный.

Посолив внутри и снаружи гуся и смочив грудь его холодной водой, жарят его в духовой печи в толстом медном сотейнике или на противне, почаще поливая соком. По мере жарения гуся жар печи нужно уменьшать и постепенно удалять растопившийся жир, прибавляя к соку немного воды или бульона. Готовность узнается вилкой, если воткнуть вилку в самое мясистое место и нажать это место и из дырок

пойдет светлый не кровавый сок—гусь готов. Готового гуся режут на части и подают с собственным соком, процедив его и удалив весь лишний жир. Гуся подают с гречневой кашей, тушеной капустой, яблоками и т. п.

Яблоки к гусю готовятся так: разрезать яблоки, не очищая кожицы, на 6—8 частей, вычистить сердцевину, сложить их в сотейник или в каменную латку, посыпать немного сахаром, полить гусиным соком, поставить в духовую печь и держать, пока они не сделаются мягкими.

305. Гусь жареный с яблоками.

Натереть гуся внутри и снаружи солью, нафаршировать разрезанными, посыпанными солью и мукой, мелкими яблоками, жарить на противне в духовой печи. На противень положить 2 мелко изрубленных луковицы. Во время жарения почаще поливать собственным соком. Испечь еще отдельно 6—8 штук хороших яблок, которые подать на блюде вместе с гусем. Соус процедить, снять жир и им облить гуся.

306. Гусь жареный с капустой.

4 стакана шинкованной кислой капусты отжать и тушить в кастрюле до мягкости с $1\frac{1}{2}$ ложками масла и 4 мелко изрубленными луковицами. Нафаршировать ею, натертого внутри и снаружи солью, гуся, жарить, как сказано в предыдущем рецепте.

307. Гусь жареный с макаронами.

Вынув из гуся хребтовую кость, натереть его внутри и снаружи солью, тмином и $\frac{1}{2}$ чайной ложки английского и простого толченого перца, нафаршировать следующим образом: отварить 300 г макарон в соленой воде и откинуть их на решето. Когда вода стечет, положить их в кастрюлю, влить 50 г масла, выпустить 2 желтка, 2 ложки сметаны и $\frac{1}{4}$ чайной ложки мускатного ореха, размешать все это, нафаршировать гуся, зашить его и жарить на противне, на который положить нарезанных 1 морковь, 1 петрушку, 1 порей,

1 луковицу. При жарении гуся чаще поворачивать, обливая сначала бульоном, а затем образовавшимся соком.

Готового гуся положить на блюдо и облить соусом, в который влить 2 стакана бульона, ложку муки, вскипятить, процедить, снять лишний жир и всыпать $\frac{1}{2}$ банки каперсов или оливок.

308. Гусь жареный, фаршированный кашею.

Удалив из гуся хребтовую кость, натереть его внутри и снаружи солью. Кости и прочие отрезанные части налить водой, положить 1 морковь, 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу, 4—6 сушеных гриба и уварить. Сварившиеся грибы мелко изрубить, смешать их с 2 стаканами сваренного бульона, прибавить ложку масла, немного мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа, вскипятить, всыпать тотчас же, сильно мешая, смоленских круп, перетертых яйцом и высушенных. Поставить кашу на 10 минут на сильный огонь, размешивая, чтобы не было комков, и, когда она уварится и погустеет, нафаршировать ею гуся, зашить его и зажарить в духовой печи, чаще переворачивая и поливая сначала бульоном, затем образовавшимся соком. В соус положить муки, развести бульоном, вскипятить, процедить, снять лишний жир и облить им гуся на блюде.

309. Гусь тушеный.

Посолив гуся внутри и снаружи, положить его в овальную кастрюлю, прибавив букет из зелени, т. е. листьев петрушки, сельерея, порея и эстрагона, две обланжированные луковицы, морковь, сельерей, 2—3 сухих белых гриба, залить до половины бульоном, дать закипеть, а затем тушить до готовности на легком огне, удаляя постепенно жир. Подают гуся разрезанным на части с соусом из сушеных белых грибов. Сок из под гуся, сняв с него лишний жир, подают отдельно в соуснике.

310. Гусь фаршированный.

Гуся, снятого с костей, наполнив фаршем из кур, прибавив в фарш ломтики ветчины, копченого языка, трюфелей, зашить, обвязать салфеткой, уложить в кастрюлю, залить

бульоном, прибавить 1—2 телячьи ножки, кореньев, 2 стакана белого вина, дать закипеть, а затем сварить гуся до полной готовности на легком огне. Вынуть из кастрюли, снять салфетку, уложить на блюдо, сок процедить, снять жир, высадить до надлежащей густоты, отпустить вместе с гусем. Приготовленный таким образом гусь может быть подан и в холодном виде, залитый собственным соком, который в последнем случае застывает, как ланспик.

311. Гусь разварной с грибным соусом.

Положить гуся в кастрюлю, залить водой и несколько раз вскипятить. Затем гуся вынуть, а бульон процедить. Разрезав гуся на части, положить его вновь в бульон. Туда же положить коренья, лавровый лист, перец, пучок зелени. Варить гуся, пока он не сделается мягким. Отдельно приготовить следующий соус: отварить 6 сухих белых грибов и нашинковать их; в $3\frac{1}{2}$ стаканах процеженного гусяного бульона размешать $\frac{1}{2}$ стакана муки, слегка поджаренной в $1\frac{1}{2}$ ложках масла; прокипятить, прибавить грибного бульона по вкусу, всыпать нашинкованные грибы, влить 1— $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, опустить куски гуся и еще раз все вскипятить. Выложить гуся, огарнировать разварным картофелем и облить всем соусом.

312. Гусиные потроха с соусом из чернослив.

Отварить потроха с кореньями и пучком зелени. Отдельно разварить чернослив. Отвар чернослива смешать с бульоном, влить $\frac{1}{2}$ —1 ложку уксуса, положить ложку муки, $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 толченые гвоздики, 3—4 куска сахара, размешать, хорошенько вскипятить, процедить и этим соусом облить сложенные на блюдо потроха и чернослив.

313. Гусиная печенка.

Предварительно их в течение часа мочат в молоке. Затем их целыми жарят в течение 8—10 минут, взяв на две штуки ложку масла и 1 мелко нарезанную луковицу. Подают их горячими и холодными.

Утки домашние.

314. Утка жареная.

Посолив утку внутри и снаружи, жарят ее в духовой печи на противне, влив в него две-три ложки бульона и положив одну мелко изрезанную луковицу. Если утка не жирная, то ложку масла. Жарить до готовности, чаще поливая стекающим с нее соком. Готовность узнается, проколов мясистую часть, и если сок будет светлый, не кровяной — утка готова.

Прежде чем вынуть, облить последний раз соком и обсыпать сухарями. Гарнир, по усмотрению. Соус собственный процеженный и с него снят лишний жир.

315. Утка с глясированной репой.

Натертую внутри и снаружи утку жарят на противне в духовой печи с $\frac{1}{2}$ ложкой масла, нарезанным греночками луком и пряностями по вкусу. Часто поливают ее сначала бульоном, а затем собственным соком, пока утка не изжарится. Отдельно затушить в собственном соку до полной готовности очищенную и разрезанную на части репу. В это же время распустить в сотейнике $\frac{1}{2}$ ложки масла, всыпать в него мелкий сахар и, помешивая, поджарить его до коричневого цвета. Затем положить в сотейник репу, прибавив туда $\frac{1}{2}$ рюмки малаги, утушить на легком огне до готовности. Готовую утку режут на части, кладут на блюдо и гарнируют репой. Соус из под утки процедить и им облить и утку и репу.

316. Утка жареная с темным соусом.

Изжарить утку в кастрюле с 1 ложкой масла, 1 морковью, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельерей, $\frac{1}{2}$ порея, 1 луковицей, 5 зернами английского перца и 2—3 штуками лаврового листа. Когда утка готова, вынуть ее, в соус же положить $1\frac{1}{2}$ ложки муки и поджарить ее, мешая, затем влить 2 стакана крепкого

бульона, вскипятить, процедить, положить туда штуки 4—5 мелко изрубленных пикулей или оливок, немного сахара, еще раз вскипятить и этим соусом облить разрезанную на части и положенную на блюдо утку.

317. Утка фаршированная.

Посоленную внутри и снаружи утку фаршируют гречневой кашей или свежей капустой, или кислой капустой, или белыми грибами, припущенными на сметане, или солеными груздями, обваленными в муке и поджаренными в масле или сметане. Нафаршированную утку зашить и изжарить до готовности в глубоком сотейнике или на противне с небольшим количеством масла. Жарят утку, как сказано выше. Подают с собственным соусом, процедив его и сняв лишний жир.

318. Утка фаршированная груздями.

Соленые грузди обмыть, обсушить, изрубить, поджарить в масле, посыпать перцем, мускатным орехом и мукой, 2—3 ложки сметаны, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ французской булки, телячьего фарша. Смешав все это, нафаршировать утку, зашить, обмазать маслом и жарить, как и в других случаях. Подавать под соусом из эссенции.

319. Утка с фаршем из телятины.

Утку фаршируют без костей следующим фаршем. 500 г филея телячьего и 1 французскую булку, намоченную в молоке, пропустить через мясорубку, прибавить к этому 1 ложку масла, яичницу, изжаренную из 4-х яиц с 1 изрубленной луковицей, $\frac{1}{4}$ ложки мускатного ореха, 5 зерен английского толченого перца, 1—2 сырых яйца, все это смешать и еще раз пропустить через мясорубку. Нафаршировав и зашив утку, жарят ее в сотейнике или кастрюле, положив на дно 100 г нарезанного ломтиками шпика, нарезанных 1 морковь, 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу, 1 сельерей, 10 зерен английского перца и 2—3 лавровых листа. Жарить, как и в других случаях, поворачивая и сначала поливая бульоном, а затем

собственным соком. Когда утка будет готова, вынув ее, влить в соус 2—3 стакана бульона и всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, прокипятить соус, мешая, процедить и облить им нарезанную перед подачей к столу утку.

320. Утка фаршированная лапшой с грибами.

Утку фаршируют без костей, обсыпав ее солью, толченым перцем и гвоздикой. Отварив лапшу, откинуть ее на решето. Когда она остынет, вбить в нее 2 желтка, несколько отваренных нашинкованных сухих белых грибов, ложку масла, по вкусу соли и, перемешав хорошенько, нафаршировать этим утку и зашить. Утку положить в кастрюлю, залить оставшимся грибным отваром, положить нарезанными 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельерея, $\frac{1}{2}$ порея, 1 луковицу, 10 зерен перца, 2—3 лавровых листа, соли по вкусу и варить до мягкости. Соус: в $2\frac{1}{2}$ стакана бульона от утки, 1 стакан сметаны, $\frac{3}{4}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ ложки масла, остальные отварные нашинкованные грибы, все это вскипятить, помешивая. Разрезанную на блюде утку обливают этим соусом перед подачей к столу.

Голуби.

321. Голуби жареные с горошком.

Намоченные с вечера в уксусе пополам с водой голуби жарятся на масле на легком огне, прикрытые бумагой, до готовности без колера с 2—3 обланжированными луковицами. Отдельно готовится горошек, который вместе с голубями перекладывается в кастрюлю и перед подачей заливаются собственным соусом.

322. Голуби жареные.

Намоченные с вечера в уксусе пополам с водой и нашинкованные салом голуби жарятся в кастрюле под крышкой на масле. Во время жарения их переворачивают на все стороны.

323. Голуби фаршированные жареные.

Приготовить фарш из 1 французской булки, смоченной в молоке, 2-х яиц, 1 ложки масла, $\frac{1}{4}$ стакана коринки, мускатного ореха и соли по вкусу. Нафаршировав этим голубей, жарят их на масле на каменном лотке в духовой, почаще их поливая маслом, пока не зарумянятся и не будут готовы. Подаются, облитые собственным соусом.

324. Д и ч ь.

325. Жареный фазан.

Фазан должен быть выдержан несколько дней в прохладном месте и может идти на изготовление только тогда, когда его мясо утратило всякую твердость и начнет издавать запах, свойственный только вылежавшемуся фазану, но отнюдь не гнилостный. В этот период мясо фазана необыкновенно нежно и вкусно. При зачистке и заделывании фазана хвост, крылья и голову отрубить и сохранить, не очищая от перьев. Перед жареньем всего фазана крепко натереть куском свиного сала, грудь нашить шпиком, натереть внутри и снаружи солью и жарить в кастрюле или на противне в масле, беспрестанно поливая его в начале кипятком, а потом собственным соком и смазывая сметаной. Чтобы фазан был сочным, его при жарении почаще и повсюду протыкают вилкой. Когда он готов, его в последний раз поливают маслом, обсыпают сухарями и, чтобы закрепить сухари, на 5—10 минут оставляют еще в духовой, а затем кладут на блюдо. Крылья, хвост и голова фазана обжариваются во фритюре, для чего их не бросают во фритюр, а осторожно опускают, придерживая перья, чтобы они не намокли. Затем голову, хвост и крылья прикрепляют шпильками на прежние места к жареному фазану. Фазан обычно подается на крутоне из белого хлеба соответствующей величины. Кругом фазана кладут мелкую дичь и гарнируют пучками салата—латук, ромен и т. п. Соус из-под фазана и мелкой дичи подают в натуральном виде.

Дрофа.

326. Дрофа жареная.

Дрофа перед жарением должна быть выдержана несколько дней в прохладном месте или 3—4 дня мариноваться в маринаде из уксуса или в красном вине. Если дрофа очень жирная, то филеи ее нужно наколоть деревянными колышками, чтобы маринад проник во внутрь мяса. Натерев ее внутри и снаружи солью и нашивовав ее по желанию шпиком, жарят ее в духовой печке на масле, как и всякую другую птицу до готовности. Подается со своим соком и с желе из красной или черной смородины или компотом из груш.

127. Дрофа тушеная.

Натертую внутри и снаружи дрофу кладут в глубокий сотейник и, положив масла, обжаривают со всех сторон. Затем прибавив немного мадеры и бульона, постоянно поливая соком, протушить до полной готовности. Вместо мадеры и бульона можно положить сметаны. Подается со своим соком, процедив его, и с компотом из груш или с желе красной или черной смородины.

Глухарь.

328. Жареный глухарь.

Промариновав глухаря в вине или в уксусе, посолив и нашивовав шпиком, жарить с 2 ложками масла на противне, как можно чаще поливая собственным соком. Под конец облить сметаной. Когда глухарь изжарится, что узнается вилкой, облить его в последний раз, обсыпать сухарями и на 10 минут оставить еще в духовке. В оставшийся в сотейнике сок подлить еще немного сметаны, вскипятить, процедить и подать отдельно в соуснике. К нему подают тушеный картофель и все свежие и маринованные салаты.

329. Холодное из глухаря.

Разрезав глухаря на части, взять муравленный горшок, положить на дно его несколько тонких кусков шпика, класть глухаря в горшок слоями, перекладывая шпиком и пересыпая 1 мелко нарезанной луковицей, 2 — 3 лавровым листом и молотой гвоздикой и корицей. Залить потом его бутылкой слабого красного вина, горшок обвязать тряпочкой, обмазать тестом и на ночь поставить в печь. Утром выложить на блюдо и поставить на лед.

330. Котлеты из глухаря.

Сняв всю мякоть с глухаря, пропустить сквозь мясорубку, положить $\frac{1}{2}$ французской булки, размоченной в молоке, кусок масла, смешать, посолить, посыпать перцем, влить немного сливок; смешав все вместе, пропустить еще раз через мясорубку. Лука и яиц не класть.

Сделать котлеты на мокрой доске, обмазать их яйцом и обвалять их в сухарях. Жарить на масле на легком огне.

Тетерка.

331. Жареная тетерка.

Опустив минут на 5 тетерку в кипяток, вынуть, нашить шпиком, посолить и, положив в глубокий медный сотейник на отколерованное масло, обжарить со всех сторон в духовой печи. Когда тетерка зарумянится, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, $1\frac{1}{2}$ ложки муки, закрыть сотейник крышкой и поставить в духовую печь, почаще поливая тетерку этим соусом. В оставшийся в сотейнике соус прибавить немного сметаны, вскипятить, процедить и подать отдельно в соуснике. Кроме того подать или разварную картофель или какой-нибудь свежий или маринованный салат.

332. Холодное из тетерки.

Приготавливается, как и холодное из глухаря.

333. Котлеты из тетерки.

Приготавливаются, как и котлеты из глухаря.

Куропатки.

334. Жареные куропатки.

Посолив и нашивав их шпиком, куропатки жарят на масле в кастрюле. На каждую куропатку взять около 50 г масла. Когда масло закипит в кастрюле, положить туда куропаток и жарить их на большом огне в открытой кастрюле, следя за тем, чтобы они не подгорели. Когда они подрумянятся со всех сторон—они готовы. Готовность можно узнать, как уже говорили о мелкой дичи, подняв ее за ножку и, если из нее бежит светлый, не кровянистый сок, куропатка готова. Вынув куропаток, в сок влить 2 ложки бульона или воды, 2 ложки сметаны или сливок, дать раз закипеть. Этим соусом облить куропаток и обсыпать их сухарями и $\frac{1}{2}$ ложкой мелко изрубленной зеленой петрушки. К ним салат или компот по усмотрению.

335. Куропатки фаршированные.

Приготовить фарш из 200 г сырой мелко изрубленной телятины, 1 французской булки, намоченной в молоке, 2 — 3 желтков или английского перца, мускатного ореха, $\frac{1}{2}$ ложки масла и небольшой мелко изрубленной луковички, поджаренной в масле. Смешать все вместе и хорошенько протереть через сито или пропустить через мясорубку. Изжарить на масле в кастрюле куропатки до половины готовности, нафаршировать их, зашить, положить обратно в кастрюлю и тушить их в закрытой кастрюле до мягкости. Когда будут готовы, влить еще 3 ложки бульона и потушить еще не-

сколько минут; затем подавать, облив собственным соусом, который прокипятить еще раз с ложкой муки и процедить.

336. Куропатки фаршированные.

Приготовить фарш из печенки куропатки, 200 г шпика, ложки зеленой петрушки, одной небольшой луковицы, 2—3 штук лука-шарлот, $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной в молоке, 1 яйца, соли. Все это мелко изрубить и размешать. Изжаренные в кастрюле на масле до половины готовности куропатки нафаршировать, зашить и жарить, положив их обратно в кастрюлю, до полной готовности. Подавать, облив собственным соком, в который влить $\frac{1}{2}$ стакана бульона и 2—3 ложки сметаны, вскипятить и процедить. Подавать с салатом из брусники.

337. Куропатки тушеные в сметане.

Посолив куропатки, обжарить их до половины готовности на масле в кастрюле или в сотейнике, слить большую часть масла, залить сметаной и довести их до готовности, поливая соусом. Подаются со своим процеженным соусом.

338. Котлеты из куропаток.

Пожарские и отбивные котлеты из куропаток готовятся так же, как котлеты из глухаря, тетерки и курицы.

Рябчики.

339. Жареные рябчики.

Посолив рябчики внутри, жарить их на отколерованном масле на чугунной сковороде или в медном сотейнике до полной готовности, поливая во время жарения почаше маслом, а когда они зарумянятся, прибавить немного бульона, чтобы получился сок. Подают к столу с собственным соком. К ним подают какой-нибудь салат, бруснику моченую с яблоками или брусничное варенье.

340. Жареные рябчики со сметаной.

Посолив рябчики внутри, жарить их на масле в медном сотейнике до полной готовности, поливая во время жарения почаше маслом. Когда они зарумянятся, снять с них нитки, разрубить пополам; положить их обратно в сотейник, влить немного бульона и $\frac{1}{2}$ — 1 стакан сметаны и поставить на $\frac{1}{4}$ часа в духовую печь, чтобы рябчики пропитались соусом. Подают их, облив своим соусом, а остальной соус подать отдельно в соуснике. К ним подают то же, что и к просто жареным рябчикам.

341. Рябчики фаршированные.

Приготовить фарш из истолченных сухарей, растертых с лимонным соком и маслом. Нафаршировать им рябчиков, обложить их тонкими ломтиками шпика, обвязать бумагой, намазанной маслом, и жарить их в сотейнике, поливая маслом.

342. Котлеты из рябчиков.

Разрезав рябчики пополам, вынуть кости, оставить крылышки по первый сустав. Сняв верхнюю кожицу, разбить их ножом, придать форму котлет, затем, обмазав яйцом, посолить и поперчить, обсыпать сухарями. Жарить в масле на сковороде. Подавать с жареными белыми грибами и с мелко нарезанной отварной спаржей или с брусничным вареньем.

343. Котлеты маршал из рябчиков.

Сняв с рябчиков по два филе с косточкой от крыла, надрезать их вдоль сбоку, нафаршировать ниже указанным фаршем, зашить и, обмазав яйцом и обсыпав сухарями, жарить на масле. Фарш готовится следующим образом: в $\frac{1}{2}$ стакана бульона всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, положить 50 г масла, посолить и прокипятить; затем влить туда рюмку мадеры, положить сырых рубленых шампиньонов 5—6 штук, 1—2 трюфеля, прокипятить, остудить и этим фаршем нафаршировать разрезанные филе. К ним дают раковый соус.

Утки дикие.

344. Жареные дикие утки.

Промариновав уток в течение нескольких часов в уксусе, вытереть солью, нашить шпиком и жарить в масле на противне или в кастрюле, как и домашнюю утку. Соус собственный и какой-нибудь салат.

345. Утки дикие с шампиньонами.

Натереть уток солью, нашить шпиком и изжарить в кастрюле на масле до готовности. Вынув из кастрюли уток, в оставшийся соус прибавить масла и 1—2 нарезанных ломтиками луковицы, обжарить, затем влить 2 стакана бульона, всыпать, мешая, ложку муки, соли, перца и стакан мелко нарезанных шампиньонов и дать всему хорошенько провариться. Этим соусом обливают перед подачей к столу разрезанные на части утки.

346. Гуси дикие.

Готовят и подают, как домашние.

347. Мелкая дичь.

348. Бекасы жареные.

Очищенные от перьев, потрошенные бекасы вымыть, посолить, обвязать тонкими ломтиками шпика и жарить в кастрюле на масле. Соус собственный и какой-нибудь салат.

349. Бекасы жареные.

Выпотрошенные бекасы жарятся на масле в кастрюле. Все, что вынуто из бекаса при потрошении, мелко изрубить и поджарить в том масле, где жарились бекасы с $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы и $\frac{1}{2}$ ложкой муки; затем бросить туда же 5 зерен английского перца, простого перца 4 истол-

ченных зерна, соли, сок из $\frac{1}{2}$ лимона, ложки 2 сметаны и 1 стакан бульона, все это вскипятить и этим соусом облить бекасов перед подачей к столу.

350. Вальдшнепы.

Жарятся непотрошенные с головой и ножками, очистив лишь от перьев. Вымыв и посолив, жарят их в кастрюле на масле. Подают их, положив каждого на поджаренный в масле и высушенный гренок из белого хлеба. Соус собственный.

351. Дрозды жареные.

Жарят их непотрошенными, лишь опалив, обмыв и посолив. Перед жарением их обвязывают тонкими пластами шпика и жарят в кастрюле на масле. Подают обложенными ломтиками белого хлеба, обжаренного на противне в соку от дроздов.

352. Дрозды фаршированные.

Дрозды выпотрошить и посолить. Кишки дрозда вычистить, изрубить и обжарить в ложке масла с мелко изрубленной луковицей, прибавить к ним мелко изрубленного шпика, французскую булку, намоченную в молоке, 2 яйца, соли и перца и все это хорошенько перемешать. Начинить этим фаршем дроздов. Растопив в сотейнике масло, положить туда несколько свежих очищенных грибов, соли и перца и поджарить грибы. Когда масло закипит, положить туда $\frac{1}{2}$ ложки муки, подлить немного бульона, сок от $\frac{1}{4}$ лимона и нафаршированных дроздов и тушить дальше. Когда грибы будут почти готовы, влить немного для вкуса красного вина и затем уже доварить грибы. Вместе с ними будут готовы и дрозды. Подают их с гренками, поджаренными в масле, и все обливают получившимся соком.

353. Дупель жареный.

Очень холодным, прямо со льда, ощипать дупеля, удалить глаза, не потрошить, отрубить кончики ног, немного придвинуть ножки к груди, завернуть шейку и носиком

проткнуть насквозь обе ножки и желудок птицы; всыпать внутрь немного соли, обвязать тонким ломтиком сала и жарить на масле на большом огне. Перед отпуском к столу уложить их на поджаренные в масле гренки, положив на них же и сало.

354. Жаворонки жареные.

Их можно жарить потрошенными и не потрошенными, обрубив лишь ножки и голову. Жарят их в кастрюле на масле, беспрестанно поливая, чтобы они не подсохли и не пережарились. К ним подают собственный соус. Можно к ним приготовить следующий соус. Обжарить в кастрюле 2 мелко изрубленные луковицы в 100 г масла, влить туда $\frac{1}{2}$ стакана бульона, посолить, немного мускатного ореха, 1 рюмку белого вина, сок 1 лимона, дать вскипеть, положить в этот соус изжаренных жаворонков, довести до самого горячего состояния и подать их вместе с соусом.

355. Кулики жареные.

Жарятся и отпускаются, как дупеля, но кулики обязательно потрошатся.

356. Кулики под соусом с вином.

Куликов потрошат, оставив лишь потроха. Положить в кастрюлю 1 ложку масла, 200 г мелко накрошенного шпика, 2 мелко изрубленных луковицы, 1 стакан очищенных и изрубленных шампиньонов, 1 ложку бульона, немного соли, перца, мускатного ореха и 1 стакан красного вина, туда же положить очищенных куликов, прикрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности на ровном огне. Потроха изрубить и опустить перед самым отпуском, дав им прокипеть.

357. Перепела жареные.

Жарить их следует обернутыми в сало в кастрюле на сливочном масле. Изжаренные перепела должны заключать в себе много розового сока; пережаривать их ни в каком случае не следует.

358. Перепела под соусом.

Вымазать дно кастрюли ложкой масла, положить нарезанного тонкими ломтиками шпика, 200 г ломтиками нарезанной телятины, немного мелко нарубленной зелени петрушки, одну мелко изрубленную луковицу, соли, рюмку белого или красного вина, стакан бульона, а сверху очищенных перепелов. Закрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности на ровном огне. Вынуть и, подавая, облить соусом, сняв с него жир. Их подают также с отварным рисом, перемешанным с маслом и натертым сыром.

359. Дикie голуби.

Приготавливаются и подаются, как и домашние.

360. Салат „оливье“.

Нарезать ломтиками филей из рябчиков, трюфелей, свежих огурцов, сваренного и остуженного картофеля, прибавить капорцев, оливок, раковых шеек, заправить соусом к салату или жидким провансалем.

361. Салат из кур или дичи.

Отборные листья салата заправить соусом к салату с добавлением соуса провансаль. Сложить в салатник попеременно кусочки жареной курицы или любой дичи, четвертушки крутых яиц и залить тем же соусом.

362. Винегрет из птицы и дичи.

Нарезать мелкими кусочками жареную дичь, индейку, курицу соединить с винегретом из разных овощей с прибавлением маринованных грибов, вишен, соленых или свежих огурцов и заправить соусом из горчицы или соусом к салату с добавлением соуса провансаль.

Вместо птицы можно положить или жареную телятину или говядину. Хорошо настрогать тонко сельерея.

363. Маринованная дичь.

Изжарить в целом виде или нарезанными кусками в масле любую дичь, остудить ее и залить маринадом, через день уложить в банки, залить сверху прованским маслом. Дня через три можно подать.

364. Паштет холодный из гусиной печенки и дичи.

Приготовить фарш из гусиной печенки, уложить в глиняную форму слой фарша, слой трюфелей, слой гусиной печенки, нарезанной тонкими ломтиками, слой фарша, накрыть ломтиками свиного сала, закрыть крышкой, сварить на пару, остудить и подать. Такой паштет может быть изготовлен из любой дичи, заменив фарш из печенки фаршем из дичи и ломтики печенки, ломтиками филея любой дичи или эскалопами дикой козы или зайца.

365. Сохранение дичи и птицы.

Зимой легко сохранять дичь и птицу в замороженном виде. Уток и гусей следует бить после первых морозов. Чисто выпотрошить, ощипать, отрубить шею около самого туловища, ножки до коленного сустава, крылья, оставив их по одному суставу. Вымыть чисто, насухо обтереть и повесить на мороз; когда совсем замерзнет, повесить в холодном месте, чтобы не оттаивало. Дичь замораживают не общипанной и не выпотрошенной. Дичь и птица не замороженной сохраняется следующим образом. Водяная дичь плохо сохраняется свежей. Прочую дичь, как можно скорее после убоя, следует ощипать, выпотрошить, не мыть, а, наоборот, вытереть чистой тряпкой, все пораненные места присыпать очень мелко толченым и просеянным древесным углем, также посыпать угольного порошку внутрь птицы и около крыльев, завязать не туго в редкую чистую тряпочку и повесить в прохладном темном месте, где бы проходил воздух и не было мух. С зайца или дикой козы содрать кожу, разрубить на части, как будет жариться, не мыть, а только чисто вытереть мяг-

кой тряпкой, потом окунуть в растопленное говяжье сало или тщательно обмазать везде салом и в таком виде повесить в прохладном темном месте с полным доступом воздуха.

Зимой можно долго сохранять всякое мясо, дичь и птицу, обтерев чисто кровь мягкой тряпкой, завернуть в салфетку и закопать поглубже в амбаре в овес или другое какое-либо зерно. Птицу и дичь выпотрошить и ощипать. Не мыть и не солить.

366. Сохранение дичи и птицы в масле.

Немедленно после убоя ощипать, чисто выпотрошить, вытереть чистым полотенцем, заправить, как для жаренья, но не солить, затем положить жарить в кастрюлю на масло и быстро обжарить со всех сторон, только чтобы не было более крови, затем как можно плотнее уложить в чистый обливной горшок и залить распущенным маслом или чистым свиным салом на два пальца выше птицы. Когда совершенно остынет, завязать тряпочкой и вынести в прохладное сухое место. Сохраняется прекрасно около месяца даже летом. Когда часть вынимается для употребления, остальные вновь заливаются. Масло от залитых рябчиков приобретает особенно приятный аромат и годится для соусов. При употреблении птицу и дичь очистить от сала и дожарить, как обыкновенно, до готовности.

367. Соление уток и гусей.

Взять молодых мясистых не слишком жирных гусей или уток и, отняв ножки, взять только филейную часть, т. е. грудь и крылышки, удалив спинку с прилегающими костями, выпотрошить, очистить, натереть хорошенько солью с селитрой со всех сторон, потом уложить в обливной горшок, как можно плотнее, наложить дощечку с гнетом и оставить в сухом прохладном месте на 6—8 дней. Можно оставить в рассоле и долее. При употреблении вымыть в чистой воде, отварить с кореньями и духами и подать с тушеной капустой или картофельным пюре.

368. Маринованный гусь.

Очищенных и выпотрошенных гусей завязать бечевкой и сварить в воде, подбавив немного соли, немного духов и кореньев, потихоньку накрыв крышкой. Остудить в отваре, разрезать на части, уложить в горшок, пересыпая ложкой капорцев и строганым хреном. Сварить уксус, как обыкновенно, со специями, солью и кореньями, когда остынет, залить гусей, не процеживая. Завязав горшок пергаментной бумагой, сохранять в сухом прохладном месте.

369. Копчение уток и гусей.

Для этого следует брать молодую, хорошо откормленную и очень жирную птицу. Иногда солят и коптят целиком, но большую часть только, так называемые, „плотки“. У выпотрошенной и очищенной птицы отделяют ножки, их надо заготовить отдельно. Потом острым ножом ловко срезают оба филея, так чтобы одним куском снять сперва с одной стороны все мясо, потом с другой, но кожу надо оставить целой. Обе половинки сложить вместе и сшить нитками кожу с разрезанных трех сторон, предварительно сильно втерев в мясо соль с селитрой. Селитры брать в пять раз меньше соли. Сложить потом плотно один на другой в кадку, наложить дощечку и гнет. Продержать так три дня, потом завернуть каждый плоток в белую бумагу, повесить на 7 дней в совершенно холодный дым, прекращая дым на ночь. Они должны скорее проявиться, чем прокоптиться. Сохранять, повесив на сквозняке в бумаге.

Можно делать иначе. Отрубить у откормленных молодых гусей шею и ножки, разрезать по спине в длину, осторожно вынуть весь остов костей, натереть солью с селитрой, сложить половинки вместе и уложить тесно в кадку. Наложить дощечку и гнет. Через трое суток вынуть гусей и каждую половинку отдельно, не вытирая, в рассоле, как есть, обвалять густо высушенными пшеничными отрубями так, чтобы мясо и сало было покрыто толстым слоем отрубей. В таком виде повесить в копильню, чтобы куски не прикасались друг к другу. Дым должен быть совершенно холодным. Через 8 дней снять и повесить в прохладный сквозняк. Через 2 дня стереть слой отрубей.

ОТДЕЛ V.

Рыба и раки.

370. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.

371. Выбор рыбы.

Свежая рыба бывает: живая, уснувшая парная, мороженая убитая и мороженая уснувшая.

Доброкачественность уснувшей парной рыбы узнается по следующим признакам: 1) глаза должны быть полные, выпуклые и блестящие; 2) туловище наощупь упругое, крепкое; 3) брюшко крепкое, синевато-белого цвета; 4) кожа гладкая, без слизи и налета; 5) мясо плотно прилегать к костям и 6) жабры темно-красного цвета и не должны издавать дурного запаха. Часто жабры подкрашивают. Это можно распознать, если потереть их белой влажной тряпочкой или пальцем. Подкраска тотчас-же обнаружится. Уснувшая рыба портится гораздо скорее; навар от нее мутный и не такой крепкий, как от живой.

Мороженая убитая рыба отличается от мороженой уснувшей рыбы тем, во-первых, что плавники, расположенные на хребте, имеют вид распушенного веера, и не изменяют своего положения даже при сильном надавливании, между тем, как у уснувшей рыбы эти плавники всегда лежат сложенными к хребту и будучи расправлены, вновь складываются; во-вторых, по жабрам, которые у мороженой уснувшей красного цвета, а иногда даже белого. Последнее указывает, что эта рыба была оттаяна и снова заморожена, что очень плохо. Мороженая рыба имеет очень дряблое мясо, которое легко отстает от костей и рассыпается.

372. Соленая рыба

считается хорошей, если кожа ее совершенно суха и мясо однородного цвета во всех частях рыбы.

Очень соленую рыбу перед употреблением следует предварительно вымочить в холодной воде и чем солонее рыба, тем большее число раз нужно переменить воду.

Малосольную рыбу можно совсем не вымачивать.

Перед варкой соленой рыбы с нее необходимо снять кожу, для чего рыбу нужно ошпарить.

373. Чистка рыбы.

Чешуя с рыбы или соскабливается тупой стороной ножа, при чем левой рукой держать рыбу за хвост, а правой ножом соскабливать чешую от хвоста к голове, или очень тонким и острым ножом сбрить чешую от хвоста к голове, наблюдая, чтобы ножом не поранить мясо.

Для удаления внутренностей крупной рыбы вдоль брюшка делается два разреза: первый—до нижнего плавательного пера и второй—выше его до жабр, наблюдая, чтобы подходя к голове, не повредить желчного мешочка, и через оба эти отверстия рукой или ручкой ложки вынимаются кишки, желудок, плавательные пузыри, желчь и, если нужно, молоки, печенки и икра.

Мелкая рыба, как, например, крупные ерши, корюшка, окуни, сельди, пискари, салака, чистятся через жабры, которые вырезаются ножом или отделяются ручкой ложки. В корюшке оставляются молоки и икра, которые очень вкусны. У костлявой мелкой рыбы вырезается спинное плавательное перо с прилегающими к нему костями. У наваги срезается головка наискось, при чем лоб остается, а глаза, шея, желудок срезаются до брюшка. Гатчинская форель потрошится через оба маленькие отверстия, делаемые в брюшке так, как описано выше относительно крупной рыбы; через эти прорезы вынимается желчь и все внутренности, а также пленка, прилегающая к спинной кости и два сгустка крови, находящиеся за этой пленкой.

Вычищая внутренности рыбы, внимательно следить за тем, чтобы не порвать мешочек, содержащий в себе желчь.

У крупной рыбы жабры вырезаются или во всяком случае промываются тщательно.

У рыбы, у которой имеется вязига, таковая удаляется, для чего у очищенной рыбы через отверстие в брюшке делается надрез пленки позвоночника, тупой иглой захватывается струна вязиги, вытягивается наружу, берется за конец сухим полотенцем и осторожно, медленно и равномерно вытягивается из рыбы. У осетрины надрезают вязигу в нескольких местах, чтобы при варке ее не покорило; кожу с осетрины перед варкой не снимают, потому что крупная рыба заливается холодной водой и тогда кожа у сваренной рыбы свободно снимается. Со стерляди кожа не снимается, а срезаются острые шипы или косточки, имеющиеся на боках, спине и брюшке рыбы.

Очищенная рыба должна быть тщательно промыта в холодной воде, запекаясь на ней кровь удалена, затем рыба должна быть насухо вытерта полотенцем и голова большой рыбы связана нитками.

Плоские рыбы, как напр. палтус, камбала, очищаются так: прежде всего рыба легко потрошится ножом от хвоста к голове, затем вырезаются жабры и рыба потрошится через небольшой полукруглый разрез, делаемый около головы в том месте, где помещается весь желудочный аппарат рыбы. Голова обвязывается ниткой; вдоль спинной кости, с темной стороны рыбы делаются надрезы мяса до кожи и удаляется часть позвоночника, чтобы во время варки кожа не треснула и мясо не сложилось бы неправильной формой.

У соли также через маленький прорез около головы вынимаются внутренности и затем, сделав небольшие надрезы кожи около головы, рукой сдирают, как темную кожу, которой покрыта одна сторона рыбы, так и белую, которой покрыта другая сторона. Соль так же потрошится, как и навага, т. е. головка срезается наискось, при чем отрезается часть головы прочь вместе с желудком.

При очистке угря надрезается кожа у самой головы, голова заворачивается в салфетку, обсыпанную крупной солью

и берется левой рукой, а кожа правой рукой сдвигается по направлению к хвосту. После снятия с угря кожи, отрубить голову, вынуть внутренности, дать полежать, затем погрузить в кипяток и снять тонкую пленку. Тонким и острым ножом удалить плавательное перо спины.

Налим, если требуется снять с него кожу, очищается так же, как и угорь.

Миноги ошпариваются кипятком и тотчас же полотенцем снимается с них кожа.

Линь прежде всего погружается в горячую воду, чтобы с него сошла слизь и легче снималась чешуя; из горячей воды его перекладывают в холодную, соскабливают чешую до полной белизны, затем потрошат, или же с него снимают кожу так же, как с угря.

Нужно принять еще к сведению, что если рыбу хотят подать целиком на костях или порционными кусками с костями, в вареном или жареном виде, то ее потрошат через брюшко. В тех же случаях, когда рыба предназначена для соусных блюд и мясо ее должно пропитаться соусом, то ее нужно потрошить со спины, для чего делается продольный разрез по хребту от головы до хвоста и вынимается хребтовая кость. Голова и хвост остаются при туловище. Отделив кости от мяса, внутренности свободно вынимают из разреза.

Когда же рыба предназначена для рубленых блюд или же соусных, тогда поступают так: не очищая совсем чешую, филе прямо снимают с кости, держа голову рыбы в левой руке; затем около головы делают немного вкось поперечный разрез до самой кости; потом придерживая рыбу левой рукой за туловище и держа нож в правой руке острием вниз, как можно ближе к кости, срезают филе прежде с одной стороны рыбы, потом с другой. Со срезанных филе снимают потом кожу следующим образом: положив филе чешуей на стол хвостом к себе и установив нож почти плашмя между мясом и кожей рыбы, начинают от хвоста срезать с нее филе, придерживая левой рукой за хвост и скользя вдоль кожи, отделяют от нее все мясо рыбы одним целым куском до головы. Снятые филе должны быть тщательно очищены от костей.

374. Способы приготовления рыбы.

Рыба идет в пищу: 1) вареная, 2) жареная, 3) тушеная, 4) запеченая в тесте, 5) маринованная и 6) копченая.

Варится рыба в воде, в бульоне и на пару.

Жарится на масле, во фритюре и на рошпоре.

Тушится рыба или в собственном соку или с прибавлением вина или рыбного бульона.

При этом нужно иметь в виду, что клейкая и мало костлявая рыба, т. е. судаки, щуки и друг. употребляются для рубленых и соусных блюд, как-то: котлет, зраз и пр.

Нежная и мало костлявая рыба, как-то: лососина, стерлядь, осетрина, сиг, нельма, максун, камбала и пр. преимущественно подаются целиком в отваренном или жареном виде под разными соусами.

Клейкая и нежная, но костлявая рыба, как-то: леши, караси, ерши, окуни и т. п. подается в отваренном или жареном виде и все они хороши для навара.

Соленая рыба употребляется обыкновенно для рыбных заправочных супов, а также в натуральном виде и на некоторые блюда для закусок, напр. селянка на сковороде и т. п.

375. Варка.

При варке только что убитой рыбы на спине ее в продольном направлении следует сделать надрез, в противном случае кожа во время варки лопнет.

Рыба варится в воде или в курбульоне. Вода и курбульон должны быть в большинстве случаев холодными. Только мелкая рыба варится в горячей воде или курбульоне. Рыба, предназначенная для варки, укладывается на решетку рыбного котла и заливается водой или курбульоном. Котел ставится на огонь и, как только навар закипит, котел отодвигается на край плиты и рыба доваривается до готовности в очень горячем, но не кипящем наваре. Рыбу, подаваемую к столу цельной, следует варить в лежащем положении спиной вверх в специальном рыбном котле. За неимением рыбного котла можно варить и в большой кастрюле, но

в таком случае, чтобы сохранить рыбу цельной, надо зашить ее в салфетку или чистую тряпочку, осторожно согнуть, опустить в кастрюлю, сварить, также осторожно вынуть, положить на доску, расправить и в салфетке переложить на блюдо.

Соль при варке рыбы кладется в большом количестве, если отварную рыбу намерены подать к столу горячей. Если же рыба будет подаваться холодной, то соли класть поменьше, т. к. рыба впитает соль из навара, в котором она варилась, в то время, когда она будет остывать.

Коренья и пряности при варке только что убитой рыбы не кладут; в остальных случаях кладут коренья, пряности и зелень.

376. Варка на пару.

Так варят только крупную рыбу. Кладут ее на решетку рыбного котла, подливают соленую воду, рыбный отвар или огуречный рассол так, чтобы эта жидкость оставалась под решеткой и рыба варилась на одном их пару. Котел прикрывается высоким колпаком.

Когда рыба готова, с нее снимают кожу, обливают каким-нибудь соусом, гарнируют разварным картофелем, овощами, шампиньонами, крутонами, раковыми шейками и т. п. и украшают зеленью петрушки. Подают так же соус отдельно.

377. Жарение.

Перед жареньем рыбу нужно обмыть, посолить, осушить хорошенько полотенцем, обвалять в муке или в сухарях, затем в хорошо размешанном яйце и снова в сухарях. Рыба жарится в сливочном или прованском масле на плите или в духовом шкафу. Рыба может быть изжарена целой или в большом куске, или целыми филеями, разрезанными на ломти. Крупная рыба жарится в духовом шкафу на сковороде или противне, где она равномерно поджаривается. При этом не следует ее поворачивать, чтобы не изломать. Мелкую рыбу и крупную, разрезанную на порции, жарят на плите, на сковороде, поворачивая рыбу с одной стороны

на другую, при чем жар плиты должен быть меньше, чем для жаренья мяса, т. к. рыба доходит до готовности скорее. Жарится приблизительно 15—20 минут.

Рыбу нужно прожаривать, как и проваривать, так как сыроватая рыба и не вкусна и вредна; поэтому крупную рыбу лучше распластать, разрезать вдоль пополам, вынуть кости, затем каждую половину разрезать на порции и в каждой порции в толстых местах сделать несколько проrezов. При жарении рыбы не следует жалеть масла; хорошо, если масло даже кипит на сковороде. Поливать рыбу следует только маслом, а не соком, и не так часто, иначе она может развалиться.

Если желают всыпать рыбу лимонным соком, то это следует сделать лишь перед самым жареньем, иначе она от кислоты может также развалиться.

Если рыбу жарят во фритюре, то фритюр должен быть хорошо очищен, должен уже кипеть и его должно быть столько, чтобы рыба в него погрузилась. Вынимая зажаренную рыбу из фритюра, необходимо перекладывать ее на решето, покрытое бумагой, чтобы она впитала лишний жир. Жарить во фритюре можно, как клейкую рыбу, вроде судака, так и нежную, как например, сиг. Во фритюре можно жарить порционные куски крупной рыбы или цельную мелкую. Крупную рыбу целиком жарить во фритюре нельзя—она не сможет прожариться.

378. Рыба жареная в сметане.

Всякая рыба, которая жарится в сметане, как-то: караси, окуни, лещи, должна быть предварительно зажарена почти до готовности на масле. Большая часть масла со сковородки или из сотейника должна быть слита. Рыба заливается сметаной и дожаривается в духовой печи или на плите.

379. На рошпоре.

Рыба жарится так же, как и мясо. Перед жарением рыба панируется двойной панировкой.

Жареная рыба подается с поджаренным картофелем, с салатом из картофеля, из кислой и свежей шинкованной капусты, с огурцами свежими и солеными и с прочими маринованными салатами.

380. Печеная рыба.

Печеная рыба делается так: рыбу средней величины, посолив, положить на противень, смазав хорошенько цельную рыбу маслом, поставить в духовую печь поливая ее почаще стекшим с нее маслом, пока она не испечется.

381. Запекание в тесте.

Производится в духовом шкафу и в русской печке, причем рыба в сыром виде закрывается тестом.

382. Тушение рыбы.

Посолив рыбу, положить ее в сотейник, облить распущенным маслом с припущенной в нем нарезанной ломтиками луковицей. Залить бульоном или водой пополам с белым вином, прикрыть крышкой и поставить в духовую печь, поливая ее несколько раз наваром, в котором она тушится. Если тушеная рыба опускается со сметаной, в таком случае, когда она будет почти готова, подлить на нее сметаны и продержать еще 15 минут в печи. Вместо сметаны тушеная рыба может быть залита соусом из томат. В этом случае рыба заливается уже готовой и в печь не ставится.

Готовность приготовленной рыбы определяется видом глаз, которые делаются очень выпуклыми и совершенно белыми, отсутствием сырого запаха и когда мясо ее настолько мягко, что заправочная игла свободно входит в нее.

383. Внутренности рыбы.

Из внутренностей рыбы употребляются в пищу: печенька, молоки и икра. Печенька употребляется только в том случае, если желчь не раздавлена. Промыв тщательно печенку, ее

припускают на масле; подают нарезанной бланкетами, как гарнир к разным рыбным блюдам. Особенно вкусной считается печенька налима. Молоки идут также, как гарнир к соусным рыбным блюдам или как закуска; их обыкновенно опускают в кипяток с лимонным соком и варят, не кипятя. Икра из рыбы обыкновенно обланжиривается в кипятке, а потом заправляется уксусом, прованским маслом и мелко изрубленным луком.

384. Раки.

Раки бывают двух сортов: зеленоватые и черноватые. Черноватые лучше. В пищу следует употреблять только живых раков. Раков только варят, при чем важно доварить их до полной готовности. Перед варкой их надлежит опустить в летнюю воду, помешать ложкой, чтобы сполоснуть с них грязь, затем для варки опускают в кипяток, в котором предварительно вскипятить пучок укропа. Варят их 5 минут. Готовность раков определяется тем, что между шейкой и спинкой образуется трещина.

Живые от сонных раков после варки отличаются тем, что у живого рака шейка после варки поджимается, у сонного она совсем вытянута.

Белорыбица и белуга.

385. Разварная белорыбица или белуга.

Посолив рыбу, опустить ее в небольшое количество бульона, сваренного из петрушки, сельерея, порея, 3 луковиц, 2 штук лаврового листа и 5—10 зерен английского перца, поставить на сильный огонь, дать закипеть, затем отодвинуть на легкий огонь, уварить до полной готовности, не давая кипеть навару. Подавать нарезанной ровными ломтиками с отварным картофелем и зеленью. Соуса по усмотрению.

386. Тушеная белорыбица по новгородски.

Распластать вдоль хребта на две половины, удалить кости, посолить, положить на распущенное на противне масло, полить сверху маслом, поставить в горячую духовую печь, чтобы зарумянилась. Тогда подлить $1\frac{1}{2}$ стакана огуречного рассола, $1\frac{1}{2}$ стакана кислых щей, положить 12 маринованных грибов, 15 штук маринованных вишен, 2—3 огурчика, 6 шт. нарезанных рыжиков, 6 шт. нарезанных груздей, обжаренного лука, полить маслом, прикрыть крышкой, поставить в ту-же духовую печь и тушить, пока сок выкипит до густоты. Подают со своим гарниром и соком. При желании, коровье масло можно заменить постным маслом.

Ерши.

387. Ерши отварные.

Сварив и процедив бульон из 1 петрушки, 1 сельерея, 1 порея, 3—4 целых луковиц, букета зелени, 1—2 лавровых листа, 5—10 зерен английского перца и соли, опустить в него очищенных ершей и дать им раз вскипеть. Вынуть, облить отваром с мелко изрубленными кореньями и подавать с отварным картофелем.

388. Ерши жареные.

Выпотрошенных ершей обдать кипятком, соскоблить кожу, очистить с боков перья, выбросить спинную кость, посолить, обсыпать мукой, запанировать и изжарить в горячем прованском или коровьем масле, переворачивая. Подавать с лимоном.

389. Ерши жареные в кляре.

Выпотрошенных ершей обдать кипятком, соскоблить кожу, очистить с боков перья, выбрать спинную кость, посолить, облить лимонным соком, затем обмакивать по одной штуке в кляр и опускать во фритюр. Гарнировать жареной петрушкой и лимоном.

Камбала, палтус и соль.

390. Отварные камбала, палтус и крупная соль.

Вымоченную в молоке и выдержанную на льду рыбу, обтереть лимоном, уложить на решетку рыбного котла, посыпать достаточным количеством соли и залить водой; в воду накрошить обланжированную луковицу, прикрыть салфеткой и поставить на огонь. Как только вода закипит, отставить котел на край плиты и, не давая воде кипеть, довести рыбу до готовности. Подают с отварным картофелем или крокетами из картофеля. Подать распущенное сливочное масло с прибавлением соли, перца, мускатного цвета и лимонного сока или соуса голландский или раковый.

391. Отварная камбала по-гречески.

Накрошить мелко $1\frac{1}{2}$ луковицы и 6—8 зубчиков чеснока, подрумянить их в прованском масле в глубоком сотейнике, положить туда, нарезанные мелкими кусочками и очищенные от зерен, 3—4 помидора, мелкими кусочками нарезанные листья шпината (300 г) и столько же щавеля и рубленый зеленый лук. Все это поджарить до мягкости. Затем всыпать туда изрубленного укропа и петрушки, соли, перца, влить 3 стакана воды и дать вскипеть под крышкой. Положить туда посоленную рыбу, добавить, если нужно, воды, чтобы она покрывала рыбу, варить ее до готовности под крышкой на малом огне. Рыбу подавать под соусом, положив на нее ломтики лимона.

392. Камбала холодная по гречески.

Припустить в сотейнике на легком огне прованское масло с мелко накрошенным луком, уложить туда же посоленную рыбу, подлить очень немного разбавленного водой белого вина. Закрыть бумагой, а затем крышкой, припустить на легком огне или на пару до готовности без всякого колера.

Когда рыба готова, снять с огня, наложить на нее ломтики припущенных томатов, моркови, сельерея, листьев щавеля, шпината, несколько зерен перца, 2—3 лавровых листа, несколько ломтиков лимона, остудить в этом наваре и подать со всеми кореньями и наваром.

393. Камбала жареная.

Очистив с камбалы кожу и посолив, обвалять в муке или яйцах и сухарях, а потом опять в масле и сухарях, поджарить с обеих сторон в масле. Подбавив затем по желанию $\frac{1}{2}$ —1 стакан сметаны, вскипятить и подавать с жареным картофелем и со свежими или солеными огурцами или со свежим салатом.

394. Камбала жареная во фритюре.

Вымоченную в молоке камбалу посолить, обвалять в муке, смазать яйцом, обсыпать сухарями, опустить в кипящий фритюр и изжарить до золотистого цвета. Вынуть из фритюра на пропускную бумагу. Подают с маринованными салатами.

Караси.

395. Жареные караси в сметане.

Посолив и обваляв в муке, жарят их на сковородке в масле, затем, залив их сметаной, на каждый стакан которой кладут чайную ложку муки, ставят на несколько минут в духовую печь. Подают их на сковородке.

Карп.

396. Карп жареный.

Целого или разрезанного на части карпа, надрезав в нескольких местах по хребту, посолить, намочить в яйце, обсыпать сухарями и поджарить в горячем масле с обеих

сторон, если он жарится кусками. Если же жарится целый, то обмазав маслом, поставить его в духовую и поливать несколько раз маслом.

397. Карп тушеный.

Разрезанный на порции филей карпа посыпать солью, перцем и обвалять в муке. Поджарить на масле в сотейнике 1 мелко изрубленную луковицу, положить в него куски карпа, налить белым вином пополам с рыбным бульоном или водой, закрыть сотейник крышкой и сварить его до мягкости. Подбавить в соус муки, растертой с маслом, поджаренных в масле 12 белых маринованных грибов, оливок 15 шт., лука-шарлот, дать 1—2 раза вскипеть и подавать к столу в сотейнике.

398. Карп фаршированный.

Наполнив желудок крупного карпа рыбным фаршем, зашив отверстие и обвязав голову и всю рыбу тесьмой, положить его на решетку рыбного котла, залить курбульоном, заменив белое вино двумя бутылками красного, прикрыть крышкой, дать закипеть на сильном огне, отставить на край плиты, где доварить, не давая навару кипеть.

Корюшка.

399. Корюшка жареная.

Обсыпав солью и перцем и обваляв в муке, корюшку поджаривают в масле. К ней подают жареный картофель, салат из кислой капусты, маринованную свеклу или лимон ломтиками.

400. Корюшка жареная во фритюре.

Сняв с костей филей корюшки, посолить и посыпать перцем. Приготовить следующий густой соус: столовую ложку муки подрумянить в $\frac{1}{2}$ ложке масла, развести 3-мя стаканами куриного или телячьего бульона, прокипятить

хорошенько, влить шампиньонной эссенции и процедить через салфетку. В другую кастрюлю положить 50 г сливочного масла, постепенно влить в него, мешая, приготовленный ранее соус, добавить по вкусу соли и перца. Остудив этот соус, смазать им филеи корюшки, сложить их попарно, плотно прижав, смазать их яйцом, обвалить в сухарях и опустить в кипящий фритюр. Вынув их, положить на пропускную бумагу. Подают их с зеленым горошком. К ним же дают оставшийся соус, вбив в него два желтка, вскипятив и процедив.

401. Корюшка паровая.

Сложить корюшку в сотейник, посолить, посыпать перцем, вспрыснуть белым вином, подлить рыбного бульона, сваренного также из корюшки, и припустить до мягкости. Когда корюшка будет готова, выложить на блюдо, облить горчичным соусом и огарнировать отварным картофелем.

402. Корюшка маринованная.

Жареную в масле корюшку остудить, сложить в банку и залить уксусом для маринования.

403. Копчушки.

Снять кожу, вынуть кости, поджарить с рубленным зеленым луком на сливочном масле. Подавать, sprыснув слегка уксусом.

Лещ.

404. Лещ вареный.

Положить леща на решетку рыбного котла, залить его кипящим бульоном из белых кореньев, 1 луковицы, 3 соленых огурцов и пучка зелени. Два раз вскипеть, доварить на легком огне. Положив на блюдо, огарнировать отварным картофелем, политым маслом и осыпанным зеленью, и всеми кореньями и овощами, с которыми лещ варился. Отдельно подать хрен с уксусом, солью и сахаром.

405. Лещ вареный.

Разрезанного на части и посоленного леща обдать кипящим уксусом и продержать в нем 5 минут. Затем доварить его на сильном огне в отдельно сваренном бульоне из 1 петрушки, 1 сельерея, 1 порея, 2-х луковиц, 2—3 лавровых листов, 10—15 зерен перца. Огарнировать ломтиками лимона и хреном, стертым с кислыми яблоками, уксусом и сахаром.

406. Лещ печеный.

Посолив леща и обвалыв его в сухарях или муке, положить его на противень с распущенной ложкой масла и, полив его сверху 2—3 ложками масла, поставить в духовую печь, поливая изредка маслом. Подают с красным соусом с капорцами и лимоном или с кисло-сладким соусом.

407. Лещ фаршированный кашей.

Посолив леща, нафаршировать его поджаренной на масле гречневой кашей, смешанной с 1 — 2 мелко изрубленными луковицами, поджаренными в ложке масла и 3—4 крутыми мелко изрубленными яйцами, зашить и зажарить на отколерованном масле до румяного колера, затем залить сметанным соусом, поставить в духовую печь и держать, пока дойдет до полной готовности.

Можно нафаршировать кашей, прожаренной на постном масле с шинкованным луком. Жарить также на постном масле и залить не сметаной, а томатным соусом, приготовленным на грибном или рыбном бульоне. Затем поставить в духовую печь, чтобы он пропитался соусом.

Можно также нафаршировать леща рисовой кашей с жареной и мелко изрубленной рыбьей икрой.

408. Лещ фаршированный рыбной начинкой.

Лещ фаршируется рыбным фаршем с прибавлением шампиньонов; зашить его, подрумянить на противне маслом, положить на него леща, посыпать мукой, зажарить его в духовой печи, чаще поливая. Перед подачей переложить на металли-

ческое блюдо, залить сметаной, прокипяченной с мукой, растертой с маслом, с прибавлением томата-пюре и на некоторое время поставить в духовую печь.

409. Лещ фаршированный капустой.

1 мелко изрубленную луковицу поджарить в $1\frac{1}{2}$ ложках масла, положить в 2—3 стакана отжатой кислой капусты, прибавить толченого простого и английского перца по 3—4 зерна, соли. Перемешав, нафаршировать этим леща, зашить, положить на противень, облить стаканом сметаны, смешанной с 1—2 желтками и ложкой муки, посыпать 2—3 ложками тертого сыра и ложкой сухарей, поставить в духовую печь, пока не изжарится, поливая каждые 10 минут стекающим соком. Нафаршировать леща можно также фаршем из свежей капусты.

Л и н ь.

410. Линь жареный в сметане.

Посолив и обваляв в муке, поджаривают его на сковороде в масле, затем, залив сметаной, на каждый стакан которой кладут чайную ложечку муки, ставят на несколько минут в духовую печь. Подают на стол на сковороде.

411. Линь вареный.

Посолив, положить в рыбный котел и залить остывшим отваром из 1 петрушки, 1 сельерея, 1 порея, 1 луковицы, пучка зелени, $\frac{1}{2}$ ложкой масла, 4 шт. лука-шарлот, 1—3 лавровых листьев, 10—15 зерен перца. Варить линя сначала на большом огне, а потом на медленном $1\frac{1}{2}$ часа. Если бульон уварится, добавить воды. Готового линя положить на блюдо и облить процеженным отваром.

412. Линь жареный с красной или белой капустой.

Филей линя разрезать на порции, посолить, обмакнуть в яйцо, обсыпать сухарями, посыпать толченым перцем, зажарить с обеих сторон в масле на сковороде. Подавать

с капустой, приготовленной следующим образом: нашинкованную свежую капусту посолить, налить бульоном из сушеных грибов, кореньев и пряностей, положить 2 ложки масла и протушить ее на плите, затем всыпать 1—3 толченых гвоздики, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, 1—2 куса сахара, 1 стакан сметаны, протушить капусту еще раз, пока не загустеет.

Лососина.

413. Лососина отварная.

Выдержанную на льду не менее суток целую рыбу обмыть водой, вытереть досуха полотенцем, тщательно посолить, обвязать тесьмой весь корпус и голову, уложить в рыбный котел, залить холодным курбульоном, поставить на сильный огонь, дать закипеть, затем немедленно сдвинуть на легкий огонь и, не давая кипеть навару, уварить рыбу до готовности. Отпускать с отварным картофелем.

414. Лососина отварная.

Разрезать лососину на большие четырехугольные куски, опустить в кипяток с солью, со сваренными уже в нем: 1 петрушкой, 1 сельереем, 1 пореем, 2 луковицами, 15 зернами английского и простого перца, 2—3 лавровыми листьями, зеленью петрушки и укропа. Отвар должен едва покрыть рыбу. Дать раз вскипеть, отодвинуть на слабый огонь и доварить до готовности.

415. Лососина жареная.

Ошпарить, очистить от кожи, нарезать большими ломтями, посыпать солью, перцем, мелко изрубленной луковицей, облить 2-мя ложками прованского масла, оставить так часа на два. Затем положить на раскаленную сковородку с растопленным маслом и поджарить с обеих сторон. Гарнируется картофелем или зеленым горошком. Соус тартар или горчиный. Подают к рыбе салат, маринады, компоты и т. п.

416. Лососина жареная.

Нарезать тонкими ломтиками лососину, посолить, обвалять в муке, потом в яйце и сухарях, поджарить в масле на сковородке с обеих сторон. Гарнируют жареной зеленью петрушки и кусочками лимона. Соус красный с капорцами. Салат со сметаной или кислая капуста.

417. Лососина паровая.

Целую рыбу или кусок ее положить в котел, ошпарить кипятком, прикрыть крышкой и продержать минут 5. Вынуть из воды, посолить, уложить на решетку рыбного котла или в паровую кастрюлю. Под решетку налить курбольшон с кореньями, вином или рассолом, закрыть котел и поставить на огонь. Когда рыба дойдет до готовности, вынуть и нарезать ломтиками. Отпускать с отварным картофелем и соусом по усмотрению.

418. Лососина жареная во фритюре.

Разрезанную на куски лососину посолить, обсыпать мукой, запанировать и опускать в кипящий фритюр. Соус тартар.

Навага.

419. Навага отварная.

Опустить навагу в рыбный котел в кипящий отвар из 1 петрушки, 1 сельерея, 1 порея, 2 луковиц, 1—2 лавровых листа, 5—10 зерен английского перца, покрыть крышкой; когда вскипит, вынуть осторожно друшлаковой ложкой, полить процеженным рыбным бульоном, обложить картофелем. Соус масляный с рубленой зеленой петрушкой.

420. Навага жареная.

Вытереть, посолить, обсыпать мукой, запанировать и изжарить в горячем прованском или сливочном масле. Подать с лимоном. Гарнировать обжаренной зеленью петрушки.

421. Навага жареная во фритюре.

Вытереть и посолить. Обмакнув навагу в соус из 1 стакана муки, 1½ ложки прованского масла, немного соли, стакана воды или сметаны, 2 сбитых белков, опускать в кипящий фритюр. Вынув, положить на пропускную бумагу, затем переложить на блюдо и украсить зеленью. К ней подают соленые огурцы или маринады.

Налим.

422. Налим тушеный.

Филеи налима нарезать на порционные куски, посолить их и посыпать белым перцем и мукой. Поджарить в глубоком сотейнике на масле нашинкованную луковицу, положить филеи налима, влить 1½ стакана белого вина, 3 стакана рыбного бульона, накрыть сотейник крышкой и сварить до мягкости. Тогда прибавить спассерованный на масле томат-пюре, холодную пассеровку, подлить бульона и дать соусу высадиться до густоты жидкой сметаны; потом прибавить припущенные на масле 12 штук шампиньонов, 15 шт. оливок, 15 шт. корнишонов, 20 шт. лука шарлот, дать еще немного вскипеть и перед самой подачей опустить раковые шейки, кнели из рыбы и заправленную раковым маслом и нарезанную бланкетами, припущенную на масле, печенку налима. Подавать на стол в сотейнике. Отдельно зеленый нарезанный укроп.

423. Налимья печенка.

Налимья печенка имеет очень хороший вкус. Чем она крупнее, тем она дороже ценится. Она варится в ухе, нарезанная ломтиками или жарится в масле. Употребляется, как гарнир к рыбным блюдам.

О к у н и.

424. Окунь отварные.

Посолив окуней, опустить их в кипящий отвар из 1 петрушки, 1 порея, 2—3 луковиц, 3 лавровых листов, 10 зерен

английского перца и варить на сильном огне до готовности. Затем переложить на блюдо, облить маслом и осыпать 3—4 крутыми мелко изрубленными яйцами. Подают с отварным картофелем.

425. Окунь в сметане.

Осушить порционных окуней в салфетке, посолить, посыпать перцем, запанировать в муке и обжарить в отколерованном масле на сковородке или в сотейнике с обеих сторон. Когда окуни заколеруются, переложить их на металлическое блюдо или оставить на сковородке, залить сметанным соусом и поставить минут на десять в духовую печь. Сметанный соус приготовить следующим образом: сделать холодную пассеровку из белой муки, положить на сковородку, прибавить масла, сметаны и бульону или воды и дать несколько раз вскипеть, чтобы соус загустел.

426. Окунь жареный.

У зачищенных окуней, сохранив головы и хвосты, удалить спинную и остальные кости, обмыть, насухо обтереть, обсыпать мукой, запанировать в сухарях. В сухари, которыми панируется рыба, прибавить немного тертого сыра, распластать рыбу, уложить на рашпор или на сковородку брюшком вниз и изжарить.

427. Окунь жареный во фритюре.

Приготавливаются и жарятся, как навага.

Осетрина.

428. Осетрина отварная.

Целого выдержанного не менее суток на льду осетра, после удаления из него вязиги, обмыть водой, вытереть досуха полотенцем, тщательно посолить, обвязать тесьмой весь корпус и голову, уложить в рыбный котел, залить холод-

ным курбульоном, поставить на сильный огонь, дать закипеть затем немедленно отодвинуть на легкий огонь и, не давая кипеть, уварить рыбу до готовности. Отпускают с отварным картофелем и соусом томат.

429. Осетрина отварная.

Положив осетрину куском в кастрюлю или рыбный котел, налить туда холодной воды так, чтобы рыба была покрыта ею, прибавить соли, очищенных и нарезанных белых кореньев, лаврового листа и перца; потом, прикрыв крышкой, поставить на горячее место. Когда вода закипит, отодвинуть на край плиты, чтобы рыба дошла до готовности. Дав остыть в воде, вынуть, очистить наружные костяные пластинки, кости и жилы и острым ножом разрезать на пласты вкось. Гарнир: горошек, корнишоны и т. п. Соус томат со сметаной или без нее или белый соус с маринованными грибами или раковый соус.

430. Осетрина паровая.

Целого осетра или кусок его положить в котел, ошпарить кипятком, прикрыть крышкой и подержать в кипятке минут пять. Вынув рыбу из воды, очистить, срезать костяную чешую, удалить вязигу, посолить, уложить на решетку в паровой котел или паровую кастрюлю. Под решетку налить курбульон с кореньями или белым вином или рассолом, закрыть котел и поставить на огонь. Когда рыба дойдет до готовности, вынуть, нарезать скошенными ломтиками и отпускать, как и отварную. Можно на решетку парового котла класть сырую рыбу, нарезанную ломтиками.

431. Осетрина отварная с соусом из томата.

Распустить в сотейнике кусок масла, крошить мельчайшими ломтиками обланжиренную луковицу, припустить на легком огне без всякого колера, влить стакан белого вина, 2 стакана рыбного бульона, ложки три томата—пюре и все

прокипятить. Уложить в этот соус нарезанную ломтиками осетрину, посолить, поперчить и сварить в соусе до готовности. Подают к столу в том же сотейнике.

432. Осетрина запеченная с пармезаном.

Кусок осетрины посолить, положить на противень и облить следующим соусом: растереть 4 круто сваренных желтка с $1\frac{1}{2}$ стаканами сметаны, развести $\frac{1}{2}$ стаканом уксуса, положить щепотку мускатного цвета, ложку чухонского масла и все это размешать. Потом посыпать осетрину тремя ложками толченых сухарей, 100 г натертого пармезана, полить 2 ложками прованского масла с соком $\frac{1}{2}$ лимона, поставить в духовую печь и жарить до готовности.

433. Осетрина жареная.

Ошпаренную кипятком и затем очищенную от кожи, осетрину нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, посыпать мелко изрубленной луковицей, облить двумя ложками прованского масла, дать полежать часа два, затем поджарить с обеих сторон в растопленном масле на раскаленной сковороде. Гарнир — картофель или зеленый горошек. Соус — тартар, горчичный и т. п. К осетрине подают салаты или маринады.

434. Осетрина жареная под бешамелью.

Нарезанную ломтями осетрину посолить, поперчить, обвалять в муке и поджарить в масле до готовности; затем уложить в глубокую сковородку, пересыпая натертым сыром и сухарями, залить бешамелью из крепкого бульона, муки, масла, сыра, сметаны и мускатного ореха и поставить в духовую печь. Когда будет готово, подать на сковороде.

435. Осетрина тушеная.

Кусок осетрины очищенный и посоленный тушить под крышкой в кастрюле с 50—100 г масла, 1 стаканом мадеры, 1 стаканом огуречного рассола, 1 лавровым листом и пучком

зелени петрушки. Перед отпуском положить в этот же бульон отдельно приготовленный соус из сваренных и мелко нарезанных 1 петрушки, 1 сельерея, 2-х соленых огурцов, капорцев, маринованных грибов, $\frac{1}{2}$ ложки масла и $\frac{1}{2}$ ложки муки и все вместе раз вскипятить. Осетрину подают облитой этим соусом. Отдельно натертый хрен.

436. Селедка натуральная.

Вымочить селедку в течение нескольких часов в молоке или в остуженном чае или в холодной кипяченой воде, очистить от кожицы, снять филе с костей, выбрать оставшиеся косточки. Разрезать филе на ломтики, уложить их на лоток и подать с горчичным соусом или соусом провансаль.

437. Селедка протертая с луком и яблоком.

1) Селедку вымочить, очистить, снять с костей, изрубить мелко, протереть через сито, смешать с пюре из лука и протертым сырым яблоком. Если требуется, посолить. Придать форму селедки, приставить голову и хвост и подать с горчичным соусом или соусом провансаль. 2) Вымочить 3 селедки, очистить от кожицы и костей, изрубить и протереть через сито. К полученной массе прибавить, протертые через сито, яблоко, 3—4 штуки вареного картофеля, 1 луковицу, 1—2 крутых желтка, вымоченную в молоке булку, влить 2 ложки прованского масла, $\frac{1}{2}$ ложки уксуса и немного толченого перца. Все смешать и протереть через сито, придать массе форму селедок, приставить головы и хвосты и обсыпать мелко изрубленным белком.

438. Форшмак из селедки и мяса.

Изрубить $\frac{1}{2}$ кг жареной телятины, дичи или говядины, 1—2, вымоченные и очищенные, селедки, $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной и выжатой, все это изрубить, положить 3—5 зерен простого и английского перца, мускатного цвета, 1 луковицу, мелко изрубленную и поджаренную в масле,

$\frac{1}{2}$ стакана сливок или сметаны, положить в кастрюлю, намазанную маслом и осыпанную сухарями, и поставить в духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

439. Винегрет из селедки и картофеля.

Отварить $\frac{1}{2}$ кг картофеля и нарезать его тонкими ломтиками; 2 селедки, вымоченные и очищенные, и 2 луковицы мелко изрубить; 2—4 крутых желтка растереть с 2-мя ложками прованского масла, 2 чайными ложками готовой горчицы, прибавить перца, ложку каперсов, ложку уксуса эстрагона и 2 ложки хлебного уксуса, все перемешать с картофелем и подать.

Сиг.

440. Сиг отварной.

Осушив и посолив сига, положить его в рыбный котел и залить холодным отваром из 1 петрушки, 1 порея, 1 сельдерея, 2 луковицы, 2—3 лавровых листов, 5—10 зерен английского перца, соли и пучка зелени. Дать раз вскипеть и, отодвинув на край плиты, дать дойти до готовности. Подают с отварным картофелем, цветной капустой. Соуса—польский, раковый, томат и т. п.

441. Сиг жареный.

Снять филеи сига, посолить, посыпать перцем, слегка мукой и запанировать в желтках, смешанных с прованским маслом, и в сухарях. Отколеровать в сотейнике сливочное масло, положить в него филеи сига и изжарить их до полной готовности. Одновременно в другом сотейнике отколеровать сливочное масло и, как только оно начнет краснеть, бросить в него листья зеленой петрушки и прожарить их немного. Затем полить филеи сига сначала крепким рыбным бульоном, потом этим маслом вместе с зеленью петрушки и сейчас же полить сверху уксусом. Филеи можно жарить

целыми, можно нарезать на несколько кусков, если они велики и их неудобно жарить. Целыми с костями, сига можно жарить только небольшие порционные.

442. Сиг жареный.

По хребту зачищенного сига сделать продольный разрез, через который удалить спинную кость. Голову и хвост оставить при туловище, рыбу тщательно вытереть, положить на два часа на холод, снова вытереть, посолить, посыпать перцем, мукой, запанировать и изжарить на горячем прованском или сливочном масле. Подать с лимоном и с соусом из масла или прованским или майонезом.

443. Сиг в слоеном тесте.

Филеи сига обтереть и посолить. Раскатав полуслоеное тесто в полмизинца толщиной по размерам филеев рыбы, вырезать из теста два куска, один положить на лист, смоченный водой и обсыпанный мукой; на это тесто положить филеи сига, смазанные маслом, накрыть вторым куском теста; слепить края верхней лепешки с нижней, обмазать верхнюю часть яйцом и поставить в духовую печь. Когда слойка отстанет от листа, что произойдет, примерно, через полчаса, сиг значит готов и его можно подавать.

Снятки.

444. Снятки жареные.

Осушить, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и поджарить в раскаленном масле на большом огне.

445. Снятки жареные во фритюре.

Осушенные и посоленные снятки обмакнуть в соус из стакана муки, $\frac{1}{2}$ ложки прованского масла, стакана воды или сметаны, соли, 2 сбитых белков; все это размешать,

потом опустить снятки в кипящий фритюр. Вынув, положить на пропускную бумагу. К ним подаются огурцы, капуста, маринованная свекла и т. п.

Стерлядь.

446. Стерлядь отварная.

Выдержанную на льду стерлядь, обмыть, вытереть, посолить, положить в рыбный котел, залить холодным отваром из 1 сельерея, 1 петрушки, 1 порея, 3—4 луковиц, 2—3 лавровых листов, 5—6 зерен английского перца и пучка зелени или же хорошим бульоном из ершей, прибавить 2—3, очищенных и правильно нарезанных, огурца, немного корнишонов, оливок, белых маринованных грибов, 2 стакана огуречного рассола или хорошего белого вина, прикрыть крышкой, закипятить навар и немедленно после этого отставить стерлядь на край плиты, чтобы она дошла до полной готовности при температуре наваара, близкой к кипенью. Когда стерлядь сварится, вынуть ее осторожно на блюдо и снять кожу; большую же часть бульона перелить в сотейник, высадить до половины на сильном огне, процедить навар на стерлядь и можно подавать. Этот же самый навар можно подавать, впусив в него на стакан отвара $\frac{1}{2}$ ложки масла и $\frac{1}{2}$ ложки муки, лимонного сока и рюмку мадеры. Отдельно подать хрен с уксусом.

447. Стерлядь паровая.

Готовится так же, как и отварная, с той только разницей, что навар не покрывает стерляди, а находится под решеткой паровой кастрюли, на которую она положена, при чем рыба доходит на парах этого наваара. При этом рыбный паровой котел должен быть поставлен на средний огонь плиты и в навар из ершей, кроме рассола, вина, огурцов, кладут мелко нарезанные и обланжированные: 1 сельерей, 1 петрушку, 1 порей, 2 луковицы. Когда рыба готова, вынуть ее на блюдо и снять с нее кожу. Из наваара сделать, как в пре-

дыдущем случае, соус вместе с белыми кореньями и солеными огурцами.

Стерлядь можно приготовить и порционными кусками. Для этого режут ее на куски, отваривают точно таким же способом, как и цельную, но не в рыбном котле, а в кастрюле. Подают в той же кастрюле без всяких гарниров в собственном соку.

448. Стерлядь жареная.

Сваренные на пару порционные куски стерляди переложить на решето, затем обсушить в полотенце, обвалять в яйце и сухарях и поджарить на сковородке в масле. Подать соус провансаль или голландский.

449. Стерлядь печеная.

Обсушить, посолить, обвалять в яйце и сухарях, облить маслом и испечь ее в духовой печи. Сварить в рыбном бульоне 12 очищенных и нарезанных шампиньонов, положить к ним 2—3 нарезанных ломтиками лимона, подцветить этот соус подожженным сахаром, вскипятить и облить им стерлядь перед подачей к столу.

Судак.

450. Судак отварной.

Вытереть досуха, посолить, обвязать весь корпус и голову тесьмой, уложить в рыбный котел на решетку и залить холодным бульоном из 1 петрушки, 1 порея, 1 сельерея, 2—3 луковиц, 10—15 зерен английского перца, 2—3 лавровых листов и пучка зелени. Прикрыв котел крышкой, поставить его на большой огонь, чтобы он закипел, затем отодвинуть на край плиты, где рыба дойдет до готовности. Готового судака осторожно переложить на блюдо и огарнировать разварным картофелем, цветной капустой, крупными вареными раками и зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подать

соус по желанию (голландский, польский, грибной, со сливками, белый и т. п.). Холодный судак подается с хреном и уксусом.

451. Судак жареный.

Филеи большого судака разрезать на части и посолить. Мелких судаков посолить целыми. Затем как куски, так и целых судачков вытереть насухо, обвалять в муке или в яйцах и сухарях, положить на сковородку с кипящим маслом и поджарить с обеих сторон, прокалывая вилкой. Куски судака в толстых местах надрезаются по несколько раз, чтобы они хорошо прожарились. Мелкие судаки жарятся цельными. К жареному судaku подают кусочки лимона, какой-нибудь салат и какой-нибудь соус из масла.

452. Судак жареный во фритюре. (Кольбер).

Выпотрошить порционных судаков через спину, оставив голову и хвост при туловище, тщательно промыть и обсушить полотенцем. Посыпать внутри и снаружи солью, перцем и мукой, запанировать сначала в яйце, а потом в сухарях. За $\frac{1}{4}$ часа до обеда опустить судачки в кипящий фритюр и зажарить, зарумянив со всех сторон. Подать с обжаренной петрушкой и распущенным сливочным маслом.

453. Судака филеи жареные во фритюре.

Снять филеи с судака, обтереть насухо, смочить молоком, посолить, обсыпать перцем, обмакнуть обе стороны филея в муку, погрузить в горячий фритюр и изжарить до цвета червонного золота. Отпускают с изжаренной петрушкой и распущенным сливочным маслом.

454. Судак о'гратен.

Очистить цельного судака через спину, обмыть, вспрыснуть белым вином и развернув его, положить кожей вниз на лист, смазанный маслом. Побрызгав судака сверху маслом и спрыснув белым вином, посолить, посыпать перцем и припустить в духовом шкафу до мягкости. Затем переложить

его на металлическое блюдо, заполнить углубления брюшка гарниром, т.е. спассерованными на масле: шляпками белых грибов, раковыми шейками, оливками и корнишонами. Приготовив густой соус-томат с шинкованными и спассерованными на масле корешками белых грибов, покрыть этим соусом рыбу, посыпать тертым сыром, покропить маслом и минут на 15 — 20 поставить в духовую печь. Когда судак будет готов и поверх соуса образуется румяная корка, вынуть его и огарнировать крутонами из белого хлеба и раковыми шейками. Соус, которым покрывается судак, должен быть настолько густ, чтобы держался на рыбе, для чего его нужно высадить до густоты пюре, как бешамель для промазывания.

455. Судак „Орли“.

Филеи судака нарезать ломтиками в 10 см длиной и 3 см шириной, осушить, посолить, посыпать перцем, мукой, обмокнуть каждый филейчик в кляр, изжарить во фритюре, осушить на пропускной бумаге, отпустить с изжаренной петрушкой и с соусом из томатов или провансаль.

Кляр следующий: стакан муки, $\frac{1}{3}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, чайная ложка масла, размешать хорошенько, влить $\frac{1}{2}$ стакана кипятка, размешать, чтобы кляр был густоты сметаны, положить столовую ложку прованского масла, два желтка и 2 сбитых белка.

456. Котлеты из судака.

Отделив мясо от костей, мелко его изрубить, положить в него 1 мелко изрубленную луковицу, поджареную в ложке масла, и мясо судака слегка поджарить. Затем прибавить к нему $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной в $\frac{3}{4}$ стакана молока и не выжатой, еще ложку масла, $\frac{1}{4}$ чайной ложки мускатного цвета, 5—6 истолченных зерен простого перца, смешать все и пропустить через мясорубку. Наделать котлет, подсыпая слегка муки или сухарей, обвалять каждую котлету в яйце и сухарях и поджарить их на сковородке в горячем масле. Подают их с зеленым горошком. Соус томатный.

457. Судаки в раковинах (Кокили).

Филеи судака нарезать тонкими ломтиками, спрыснуть лимонным соком, посыпать солью и перцем и поджарить в масле до готовности. Приготовить бешамель, поджарить в масле нарезанных шампиньонов, отварить раков и очистить шейки. Взять раковины, смазать их маслом, положить в них сначала немного бешамели, посыпать пармезаном, потом положить поджаренный ломтик судака, шампиньоны, раковые шейки, опять бешамель, чтобы покрыл рыбу, сверху посыпать сыром, полить чайной ложкой масла и поставить в духовую печь, чтобы зарумянились и покрылись коркой. Подавать с ломтиками лимона.

Из оставшихся головы и костей сварить уху с прибавлением ершей.

Треска.

458. Треска отварная.

Свежепросоленную треску мочить целые сутки, как можно чаще меняя воду. Сварить ее в 2—3 водах. Подавать с отварным картофелем. Облить маслом, раз вскипяченным с мелко изрубленными крутыми яйцами и 2—3 ложками бульона.

459. Треска запеченая.

Отваренную, как сказано в предыдущем рецепте, треску разрезать на ломтики и сложить в сотейник, перекладывая ломтиками отварного картофеля и мелко изрубленным зеленым луком, залить 2-мя стаканами сметаны или 3-мя стаканами молока, смешанного с 100 г масла и 2—3 сырыми яйцами, поставить в духовую печь, чтобы запеклась. Подают в сотейнике.

460. Котлеты из трески.

Отварить треску, как сказано выше, откинуть на решето, вынуть кости и мелко изрубить. Прибавить сваренного протертого картофеля, количество равное по весу половине веса

трески, положить 1 яйцо, немного зеленого или белого мелко изрубленного лука и толченого перца. Смешать все, сделать котлеты, обвалять в сухарях и зажарить их в горячем масле на сковородке.

Угорь.

461. Угорь отварной.

Очистить, вымыть и разрезать угря на части. Положить в кастрюлю 1—2 луковицы, 3—4 ломтика лимона, вылить бутылку красного вина, вскипятить и, опустив туда куски угря, сварить его до готовности. Перед отпуском влить в кастрюлю красного соуса, разбавленного небольшим количеством крепкого бульона. Подавать, переложив на блюдо.

462. Угорь отварной.

Очистить, вымыть и разрезать угря на куски. Вскипятить в кастрюле воду с 1 лавровым листом, 1—3 луковицами, зеленой петрушкой и укропом, опустить в нее, посоленный и разрезанный на части, угорь и сварить его до полной готовности. Подавая, облить кисло-сладким соусом.

463. Угорь жареный.

Разрезать на порции угря, обвалять куски в яйце и сухарях, поджарить на сковородке в горячем масле. Далее, ложку муки поджарить в $\frac{1}{2}$ ложке масла с мелко изрубленной луковицей и петрушкой, развести 2-мя стаканами бульона, положить толченого простого и английского перца по 3 зерна, $\frac{1}{2}$ лимона, нарезанного ломтиками без зерен, прокипятить хорошенько в кастрюле, опустить в этот соус изжаренного угря и еще раз вскипятить. Соус заправить 2—3 желтками и облить им на блюде угря.

Форель.

464. Форель отварная.

Обвязав голову форели нитками, посолить, положить ее в рыбный котел с решеткою, налить холодным сваренным бульоном из 1-й петрушки, 1 селерея, 1 порея, 2 луковиц,

пучка зелени, 1—2 лавровых листов, 5—6 зерен английского перца, накрыть крышкой, поставить на сильный огонь, дать раз закипеть, потом передвинуть на легкий огонь и дать довариться до готовности, не давая кипеть. Из котла переложить на блюдо, огарнировать разварным картофелем и зеленой петрушкой. Подают хрен или соус голландский, горчичный, белый и т. п.

465. Форель гатчинская отварная.

Очищенные форели выдержать 3—4 часа на льду, свернуть в кольца и обвязать нитками. Отдельно закипятить уксус, обмакнуть в него каждую форель спинкой и держать в уксусе до тех пор, пока кожа посинеет, посолить, уложить на решетку рыбного котла, залить курбульоном, дать чуть закипеть, отставить с огня, продержать несколько минут на краю плиты. Вынуть форели, снять нитки, уложить их на блюдо, обложить сырой зеленью петрушки и отварным картофелем. Подать со сливочным маслом в куске или другими соусами.

466. Форель жареная в масле меньер.

Очищенную мелкую форель посолить, положить на 2 часа на лед, надрезать в нескольких местах кожу, положить в сотейник с очень горячим сливочным маслом, предварительно распущенным с луком и процеженным. Постоянно обливая форель маслом, изжарить до готовности, переложить на блюдо. В сотейник влить стакан мясного бульона, выжать сок из лимона, досолить и отпустить.

Ш у к а.

467. Щука цельная отварная.

Посолить щуку, положить ее в рыбный котел, налить сваренным и остывшим отваром из 1 петрушки, 1 сельерея, 1 порея, 3 луковиц, 2 лавровых листов, 10—15 зерен английского перца и пучка зелени. Дать один раз закипеть, отодвинуть на легкий огонь и доварить до готовности. Когда

щука будет готова, переложить ее на блюдо, снять кожу, огарнировать разварным картофелем. Подать какой-угодно соус, по желанию.

468. Щука фаршированная.

Очистив щуку от чешуи, надрезать кожу около головы и плавников и осторожно снять ее, как перчатку. Сняв кожу, ее промывают и фаршируют срезанным с костей мясом, пропущенным через мясорубку вместе с одной сырой луковицей и перцем, затем посоленным и разбавленным 1 стаканом воды, чтобы фарш не был клейким. Нафаршированную щуку зашить, завернуть в салфетку или чистую тряпочку и опустить в кастрюлю с кипящей водой с кореньями, солью, лавровым листом и перцем. Дав покипеть 2 минуты, отставляют кастрюлю на край плиты и дают щуке довариться до готовности. Готовую щуку, развернув салфетку, кладут на блюдо и заливают соусом из томата без сметаны или соусом пикан.

469. Щука фаршированная.

Очистив щуку от чешуи, надрезать кожу около головы и плавников и осторожно снять ее, как перчатку. Отделить мясо от костей, посолить, мелко изрубить, смешать с луковицей, изрубленной и поджаренной в $\frac{1}{2}$ ложке масла, положить $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной в $\frac{1}{2}$ стакане молока, печенку и молоки от щуки, английского и простого перца по 4—5 зерен, $\frac{1}{8}$ мускатного ореха, соли, $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 желтка, ложку зеленого укропа, размешать все и пропустить через мясорубку; нафаршировать этой массой щуку, зашить ее и обернуть в тонкую тряпочку; опустить в холодный бульон, заранее сваренный из 1 петрушки, 1 сельерея, 1 порея, 2—3 лавровых листов, 1 луковицы, 10—15 зерен английского перца и оставшихся костей щуки. Кастрюлю с рыбой поставить на сильный огонь и, как только бульон закипит, отодвинуть кастрюлю на край плиты и доварить рыбу до готовности, не давая бульону кипеть. Отдельно распустить 1 ложку масла, поджарить в нем $\frac{1}{2}$ мелко изрублен-

ной луковичи, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана муки, развести 2—3 стаканами рыбного процеженного бульона, прокипятить хорошенько, влить 1—2 стакана сметаны так, чтобы соуса было стакана 4, вскипятить. Рыбу переложить на блюдо, обложить отварным картофелем и залить приготовленным бульоном; посыпать нарезанной зеленой петрушкой и укропом.

470. Щука фаршированная по-еврейски.

Щуку зачищенную и выпотрошенную через жабры обмыть, надрезать кожу вокруг головы и снять ее с рыбы, как перчатку; мясо отделить от костей, изрубить, истолочь, протереть через сито вместе с обланжированной луковичей, укропом, петрушкой, солью, перцем, куском белого хлеба, небольшим количеством воды или рыбного бульона или сливок. Этим фаршем наполнить кожу рыбы, промытую и посоленную, зашить, завернуть в салфетку, обвязать нитками, погрузить в курбульон, варить на легком огне в течение 2-х и более часов, в зависимости от размера рыбы. Отпустить с отварным картофелем и сливочным маслом в куске.

471. Щука по-еврейски с шафраном.

Очищенную щуку нарезать кусками, посолить и дать полежать с час; потом сложить в кастрюлю, влить $\frac{1}{4}$ стакана уксуса, положить $\frac{1}{2}$ стакана промытого кишмиша, 2—3, ломтика лимона без зерен, наполовину уже отваренных кореньев: $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельерея, залить все это водой, в которой варились коренья так, чтобы едва покрыло рыбу, накрыть кастрюлю крышкой и варить на сильном огне до готовности. Подавая, облить щуку следующим соусом: $1\frac{1}{2}$ ложки муки, $1\frac{1}{2}$ ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ ложки псروشка шафрана, чайную ложку мелкого сахара растереть, развести процеженным бульоном и вскипятить несколько раз; обсыпать рыбу сваренным кишмишем и ломтиками свежего лимона.

472. Щука жареная.

Нарезать равными кусками филеи щуки, посолить на 1 час и вытереть досуха. Перед жареньем куски в толстых местах

надрезать со стороны кожи несколько раз, чтобы они хорошо прожарились. Распустить масло на сковородке, обвалять рыбу в муке или в яйцах и сухарях, положить на горячее масло и поджарить с обеих сторон, прокалывая их вилкой. Жареную рыбу переложить на блюдо, обсыпать зеленой петрушкой и подать с каким-нибудь салатом.

473. Щука печеная.

Вымыть щуку, посолить, вытереть и, намазав противень маслом и смазав маслом хорошенько щуку, положить ее на противень и поставить в духовую печь; поливать ее не очень часто стекающим с нее маслом, пока рыба не испечется. Печеную таким образом рыбу подают с ломтиками лимона, с соусом из красной смородины, покрывают бешемалью из сметаны, с жареным картофелем и с любым свежим или маринованным салатом.

474. Котлеты из щуки.

Сняв мякоть с костей щуки, мелко изрубить, пропустить через мясорубку, прибавить масла—количество по весу равное четвертой части веса мяса щуки, соли, перцу, все это хорошенько выбить. Сделать котлетки, обсыпать их со всех сторон сухарями, обвалять в яйце, затем снова в сухарях. Затем, распустив на сковородке 2 ложки масла, уложить на нее котлеты, зарумянить их на сильном огне, дожарить на слабом. Гарнир: зеленый горошек, молодой картофель, и т. п. Соуса: из помидор, грибной, кисло-сладкий и т. п., по желанию.

475. Икра из щуки.

Обварить икру кипятком на решете, размешать ложкой, вынуть пленки, посолить по вкусу, посыпать перцем и икра готова к употреблению.

Р а к и.

476. Раки вареные.

Перед варкой раков следует сперва опустить в летнюю воду, помешать их лопаткой, чтобы смыть с них грязь, затем откинуть их на решето. Для варки опустить в соленый кипяток, в котором предварительно вскипачен пучок укропу. Когда кипяток вновь закипит, варить их минут пять. Раки готовы, когда они сделаются красными и между шейкой и спиной образовалась трещина. Подают их горячими.

477. Раки вареные на французский манер.

Перемыв раков в летней воде, откинуть их на решето. Приготовить навар из нарезанной ломтиками луковицы, пучка укропа, горсти зеленой петрушки, 3—4 лавровых листа, 5—10 зерен английского перца и всяких кореньев, мелко нарезанных; опустить в него раков и влить стакан красного вина. Дать раз закипеть на сильном огне под крышкой, варить еще 5 минут, потряхивая, до готовности, т. е. пока раки не покраснеют и не образуется трещина между шейкой и спиной. Подавать их горячими.

478. Раки по польски.

Положить в кастрюлю хорошей, густой сметаны 300 г, прибавить туда 1 стакан фюме, 100 г сливочного масла, соли и перца по вкусу, ветку укропа, поставить на плиту и вскипятить под крышкой. Когда соус закипит ключом, бросить туда живых раков, промыв их предварительно в летней воде, и сварить под крышкой, как сказано выше. Выбрать раков в металлическую чашку, а соус высадить, заправив белыми сухарями и прибавив по вкусу кайенского перца, залить им раков, посыпать рубленым укропом и подать.

479. Раки а-ла-бордолез.

Очистить от кожицы коренья по 1 штуке всех сортов, нарезать их очень мелкими кубиками, изрубить $\frac{1}{2}$ луковицы. Отколоровать в сотейнике 50 г сливочного масла. Когда оно

начнет зарумяниваться, положить туда лук и все нарезанные коренья и спассеровать до золотистого цвета. Прибавить в сотейник томат-пюре и спассеровать еще немного. Затем прибавить $\frac{1}{2}$ стакана фюме, $1\frac{1}{2}$ стакана бульона и $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, закрыть крышкой и высадить соус до густоты сметаны; прибавить туда по вкусу соли, кайенского перца и рубленой зелени укропа и петрушки. Когда этот соус готов, в него опускают живых промытых раков, выдернув у них средний плавник с черной жилкой, закрыть крышкой и варить на краю плиты до полной готовности.

480. Кильки.

Отрезать у килек головы и хвосты, распластать их, удалить косточки, очистить и уложить на лоточек.

481. Икра сиговая и щучья.

Вынуть из рыбы икру, снять с нее перепонку, залить круто посоленным кипятком, продержать в воде несколько минут, откинуть на решето, осушить, отпустить с изрубленным зеленым луком.

482. Корюшка маринованная.

Очистить корюшку, посолить, запанировать в яйце и сухарях, изжарить в сливочном или прованском масле, остудить, уложить в глубокое блюдо, залить маринадом, продержать в прохладном месте не менее 2-х суток и отпустить.

Также маринуются скумбрия, навага, миноги и всякая другая мелкая рыба.

483. Корюшка копченая.

Очистить копченую корюшку, снять филеи, уложить на сковородку на распущенное масло, припустить на огне и подать.

484. Салат из рыбы и раков.

Филейчики припущенной рыбы и раковые шейки остудить. Приготовить отборные листья салата, заправить их соусом к салату с прибавлением соуса провансаль. Сложить

в салатник листья салата попеременно с рыбой, раковыми шейками, оливками, очищенными и вымытыми анчоусами и четвертушками крутых яиц и все это залить тем же соусом.

485. Салат из ершей.

Филеи ершей, отваренные и остуженные, огарнировать ломтиками свежих огурцов и листьями салата и залить соусом к салату с добавлением соуса провансаль.

486. Винегрет из рыбы.

В винегрет из разных овощей, заправленный горчичным соусом, положить кусочки любой рыбы, раковые шейки. В этот винегрет можно положить соленые или свежие огурцы, соленые или маринованные грибы, маринованную бруснику, крыжовник, вишню и заправить горчичным соусом или соусом провансаль.

487. Сохранение рыбы.

Свежую рыбу лучше всего распластать, выпотрошить, отрубить голову, так как около головы прежде всего начинает портиться, натереть всю внутренность солью. Сохранять на льду или в очень холодном месте. Такую рыбу, вымочив в течение нескольких часов, можно готовить во всех видах, как свежую.

488. Сохранение раков.

На дне глубокой корзины сделать толстую подстилку из крапивы, клевера и зеленой петрушки, положить в корзину раков, завязать корзину, чтобы раки не выползли, и держать ее в прохладном подвале. Таким образом раков можно сохранять в течение нескольких недель, ежедневно ~~с~~прыскивая их водой и подкармливая смесью яйца с ложкой свежего молока и горстью пшеничных отрубей и белого хлеба, вымоченного в молоке. Кашицу эту разложить на листьях. Корзину следует часто мыть и зелень менять.

489. Соление рыбы.

Свеже наловленные сельди, скумбрию, анчоусы, кильки и т. п. тщательно вычистить, выпотрошить, оскоблить, вымыть в нескольких водах и дать воде стечь, уложив их на наклонной доске или столе. Затем уложить в боченочек плотно рядами, пересыпая каждый ряд толченой солью и перекладывая лавровыми листьями, зернами перца и можжевельниковыми ягодами. Боченок плотно закупорить и поставить на лед на 3 недели.

Крупную рыбу солить точно также, тщательно вымыть ее и дав стечь воде. Если рыба слишком крупна, то выпотрошив ее, разрубить по звеньям. Головизны солят отдельно цельными или разрубленными на куски.

Рыбу с красным мясом надо солить с прибавлением селитры.

Соли при солке рыбы следует брать 400 г на 8 кг рыбы и более, в зависимости от того, желают ли иметь рыбу малосольной или крепкого засола.

490. Копчение рыбы.

Семгу, лососину или другую крупную рыбу распластать, выпотрошить, если угодно вынуть и среднюю кость, вытереть, не натирая солью, посыпать только на рыбу на полпальца соли, наложить легкий гнет, на другой день слить рассол и посыпать рыбу свежей солью, уже в меньшем количестве. Повторить эту операцию 3 дня кряду. Потом осушить и повесить в холодном дыму на 10 часов. Очень хорошо приготовить таким образом угря и налима. Отрезать голову угря, снять верхнюю кожу, обдать кипятком, потом уже снять вторую кожу. С налима снимается одна кожа. Натереть солью, оставить в рассоле неделю, обтереть и коптить в холодном дыму 4 суток.

Более мелкую рыбу, вынув из рассола, обтереть насухо, воткнуть палочку насквозь всей рыбы вдоль ее и повесить за оба конца палочки в горизонтальном положении, чтобы не вытек из нее сок и жир. Коптить 2 дня не в горячем, но

и не в совсем холодном дыму. Так хорошо коптить соленые сельди, вымочив их предварительно в течение нескольких часов в молоке и насухо обтерев.

Сиги, свежие сельди, лещи, карпы и т. п. копятся еще так называемым „паровым копчением“, которое производится следующим образом: рыбу солят очень мало, только обчистить, не снимая чешуи и кожи, выпотрошить, тщательно вымыть, вытереть, посолить слегка внутри и снаружи—не более, чем когда рыба предназначается для жаренья, дать полежать и обтереть насухо. Продеть палочку в длину, завернуть рыбу плотно в толстую бумагу и повесить ее спиной вниз в горизонтальном положении в теплый, но не горячий дым на 2—3 дня. Мелкую рыбу на более короткое время.

Рыба не должна быть сырой, а, как будто слегка подпечена, мягкая и сочная.

491. Балык и тешка вяленая.

Взять белорыбицу или осетра, отделить голову; кожу не снимать; разрубить рыбу вдоль пополам во всю длину так, чтобы спина осталась целой—это и будет **балык**; все брюхо тоже отрубить целиком, потом брюхо разделить на две половины—это будет **тешка**. Натереть солью, уложить в длинную посуду цельными кусками, дать лежать в соли 6-7 дней. Для рыбы с красным мясом к соли добавляется немного селитры. После этого вынуть рыбу из соли, обдать кипятком или горячим, крепким, но не кислым, хлебным квасом. Когда рыба совершенно остынет, еще раз натереть солью и оставить в соли двое суток. Вынуть, обтереть рыбу, привязать веревки за оба конца и повесить на сквозном ветру. Если солнце будет доставать, тем лучше, только бы не было сырости. Будет готово через 12—15 дней. Сохранять в висячем положении на ветру. Солить можно более или менее—по желанию. После солки можно прокоптить; в этом случае рыба сохраняется долго в сухом прохладном месте.

492. Заготовка вязиги.

Вязига добывается из осетрины, севрюги и крупных стерлядей. Распластав рыбу, вынуть вязигу во всю длину, вымыть ее, обтереть досуха, повесить на сквозной ветер, потом сложить мотком и сохранять, повесив.

493. Рыбий клей.

Рыбий клей можно добыть из любой крупной рыбы. Голову, хвост, кости и, главным образом, пузырь, перемыть хорошенько в нескольких водах, мелко нарезать, сложить в большой котел, налить его доверху холодной водой и кипятить не менее 10 часов. Процедить и разлить на блюда тонким слоем. Когда наполовину остынет, нарезать кусками и затем досушить окончательно. Завернуть в бумагу и хранить в сухом месте. Перед употреблением размочить в холодной воде в течение нескольких часов, затем сварить.

494. Заготовка икры.

Лучшая икра получается от осетрины, севрюги и белуги; недурная также икра щучья, сазана и т. п.

Вынув из рыбы икру, положить ее в решето и обдать горячей водой, но не кипятком. Хорошенько протереть, чтобы снять всю слизь, дать стечь всей воде, посолить по вкусу, мешая ложкой, дать час постоять, еще раз размешать и вынести на холод.

Крупную икру вместо того, чтобы обдавать горячей водой, можно протереть со снегом и таким путем очистить от слизи.

495. Рыба маринованная.

Самый простой способ маринования рыбы следующий: рыбу вычистить, выпотрошить, тщательно вымыть в нескольких водах, посолить, дать полежать часа два, насухо вытереть полотенцем, обвалять в муке или в сухарях, обжарить на сковороде в постном или скоромном масле.

Когда рыба остынет, сложить ее в банку и залить готовым сваренным и остуженным маринадом. Для этого нарезать кружочками лук, проварить в воде или бульоне, чтобы сделался мягким, но не развалился, и откинуть на решето. Взять крепкого уксуса пополам с водой, положить чайную ложку сахара и ложечку соли, сваренный лук, лаврового листа, несколько зерен перца, 2—3 гвоздики, и кусочек лимона с кожей. Хорошенько прокипятить, остудить и залить им рыбу. Держать банку завязанной в прохладном месте.

Можно рыбу мариновать еще следующим образом: взять луку 10—15 штук средней величины на 2 кг рыбы, нарезать их кружочками, положить на сковородку в масло и дать ему развариться, помешивая ложкой, чтобы не подгорел. Нарезать очень мелко $\frac{1}{2}$ корешка петрушки, 1 морковку, $\frac{1}{2}$ сельерея и все это подрумянить с луком. Налить в кастрюлю крепкого уксуса пополам с водой, положить несколько зерен перца, 2—3 гвоздички, душистого перца, кипятить $\frac{1}{2}$ часа, потом процедить и размешать с готовым луком и кореньями. Поджаренную рыбу сложить в банку, перекладывая ряды ее луком, сверху положить также [лук, залить маринадом; когда маринад остынет, завязать банку пергаментом и вынести на холод.

Крупную рыбу для этой цели следует нарезать филейчиками, без костей, посолить, дать полежать, обсушить, обвалять в муке или сухарях и обжарить в масле.

Если будет замечено, что маринад слегка мутнеет, то вынуть рыбу и дать маринаду один раз вскипеть; залить вновь, вымыв и вытерев банку.

496. Рыба в масле на подобие тона.

Нужно взять очень хорошей крупной, жирной осетрины или белуги или лосося, снять кожу, выбрать все кости, нарезать рыбу не ломтиками, а толстыми большими кусками кубической формы, опустить в холодную воду и проварить, чтобы не была сырая и не разварилась. Вынуть, обсушить полотенцем, сложить в банку, перекладывая лавровым ли-

стом и перцем. Класть их нужно очень мало. Залить самым лучшим прованским маслом. Плотнo завязать банку пузырем и держать на льду.

497. Селедка маринованная.

Вымочить селедки двое суток в холодном чаю. Сварить уксус с простым и душистым перцем, гвоздикой, лавровым листом. Вынуть молоки из селедок, протереть их через сито, подмочив отваренным уксусом, смешать с остальным процеженным уксусом. Сложить селедки в банку и залить этим уксусом.

498. Сохранение паюсной икры.

Разложить и плотно умять паюсную икру в небольшие фарфоровые, стеклянные или жестяные банки, залить сверху растопленным и остуженным говяжьим жиром или постным маслом, завязать пергаментной бумагой и держать в холодном месте.

499. Копчение рыбы.

1) Рыбу вычистить, вымыть, посолить на 24 часа, вытереть и положить на рашпор. Затопить русскую печь смолистыми дровами, положить дрова вглубь печи. Перед дровами поставить рашпор с рыбой, закрыть печку заслонкой, которая, опершись на ручку рашпора, оставить внизу отверстие, через которое будет проходить дым в трубу. Когда рыба прокоптится и приобретет золотистый цвет с одной стороны, повернуть ее на другую сторону.

2) На железный лист положить ряд не совсем сухой соломы, на нее положить рыбу, приготовленную так же, как и в первом случае и положить лист на средний огонь. Лист начнет накаляться, солома тлеть и своим смолистым дымом будет коптить рыбу.

Селедку коптят также, предварительно вымочив ее в воде 12—15 часов и обернув каждую в бумагу.

ОТДЕЛ VI.

Зелень, овощи и корнеплоды.

500. Общие указания.

Зелень, овощи и корнеплоды употребляются в пищу или как самостоятельные блюда или же в виде гарниров к супам и жарким.

Зеленью называются все те растения, которые состоят только из зеленых листьев, или незрелые овощи, зеленого цвета, как напр. щавель, шпинат, салат, зеленый лук, зеленый укроп, зеленая петрушка, зеленый горошек, зеленые бобы и пр.

К овощам относятся: капуста разных сортов, помидоры, свекла, баклажаны, кабачки, кукуруза, артишоки, огурцы, спаржа и пр.

К корнеплодам относятся: картофель, сладкие и обыкновенные корни, земляная груша и пр.

Корнями называют репу, морковь, сельдерей, порей и петрушку.

Репка и морковь называются красными корнями, а сельдерей, петрушку и порей—белыми; они ароматичнее красных.

501. Чистка их.

Чистка зелени, состоящей из листьев, заключается в том, что выбрасываются старые, желтые и гнилые листья и отрываются корешки.

Щавель.— Корешки молодого щавеля не выбрасываются и сок их прибавляется к приготавливаемому из щавеля пюре.

Зеленый горошек вылушивается из стручков, плохие или желтые горошинки удаляются.

Зеленые бобы чистятся отрыванием только стебельков, затем стручки нарезаются и шинкуются.

У цветной капусты срезается кочерышка и удаляются зеленые листья.

У свежей кочанной капусты—белой, красной и сафой удаляются испорченные листья и срезаются кочерыжки.

Свекла очищается от кожицы в том только случае, если она предназначена для жарения.

У кабачков кожица всегда срезается.

Огурцы всегда очищаются от кожицы.

Спаржа чистится соскабливанием верхней волокнистой части ствола, которая не прозрачна, и отрезанием волокнистой части.

У артишоков обрезается верхняя, колючая часть листьев на палец.

Как лук—шарлот, так и обыкновенный лук очищаются от кожицы.

Все корнеплоды и корни очищаются от кожицы соскабливанием или срезанием кожицы ножом. Только молодой картофель промывается в воде, и потом протирается в салфетке с солью.

Кукуруза очищается от зеленых листьев.

После очистки большинство из упомянутых овощей и корнеплодов кладется в холодную воду, чтобы они не потемнели.

Из грибов—у шампиньонов, как шляпки, так и корешки очищаются от кожицы соскабливанием ножом. У красных и белых грибов соскабливают кожу только с корешков. Сморчки и трюфели не чистятся, а лишь тщательно промываются в воде. Грибы с червями выбрасываются. Грибы после чистки также погружаются до готовки в воду.

Овощи и корнеплоды употребляются целыми или нарезанными—формой и величиной по желанию.

502. Обланжирование.

После нарезки или еще целыми после чистки, некоторые овощи и корнеплоды для удаления неприятного привкуса обланжируются.

Следует непременно обланжировать: кочанную капусту, капусту сафой, лук-шарлот, морковь и в особенности репу для удаления горького вкуса.

Из грибов обланжируются обязательно сморчки.

503. Способы приготовления.

Зелень, овощи, корнеплоды или варятся или тушатся. Варят обыкновенно зелень, т. е. зеленый горошек, зеленые бобы, шпинат, брюссельскую капусту, а также те овощи, которые обыкновенно подаются, как особое блюдо, напр. спаржу, цветную капусту и пр. Варят зелень обыкновенно в соленом кипятке (крутом) в открытой посуде и на сильном огне, а после варки обдают холодной водой. Это делается для того, чтобы сохранить зеленый цвет.

Тушение применяется всегда для всех овощей, приготовляемых мелкими кусочками для гарниров или для пюре, а также для кореньев. При тушении из них выпаривается вода, которая содержится в них в большом количестве, и они при этом сохраняют свой вкус.

При варке зелени, чтобы она сохранила свой цвет, иногда кладут в нее щепотку соды, но от этого она делается твердой.

Готовность овощей и корнеплодов определяется вилкой, т. е. если она легко в них проходит, они значит готовы. Зеленый горошек должен быть мягким на вкус. Готовность шпината определяется тем, что корешок легко растирается между пальцами.

504. Картофель вареный.

Картофель следует брать не водянистый, а рассыпчатый с желтоватой мякотью, и не молодой, т. к. молодой картофель по качеству ниже старого. Молодой картофель можно

только варить,—жареный он морщится и не вкусен. Варить картофель следует в кожице и потом уже чистить.

Картофель варится в воде с солью и вода должна едва прикрыть его. Дав воде вскипеть, отставить кастрюлю с картофелем на легкий огонь и там его доварить. После варки следует воду слить и кастрюлю с картофелем поставить на несколько минут в духовую печь, чтобы лишняя влага из картофеля испарилась.

505. Картофель вареный в мундирах.

Перемыв тщательно картофель, варить его неочищенным в небольшом количестве соленой воды. Подают очень горячим и прикрытым салфеткой. К нему подают сливочное масло.

506. Картофель метр-д-отель.

1) Вареный картофель очистить, нарезать ломтиками, положить в сотейник, влить ложку бульона, положить кусок сливочного масла, соли, перца, рубленой зелени петрушки. На огне несколько раз встряхнуть сотейник.

2) Вареный картофель почистить, нарезать ломтиками, сложить в сотейник и поставить на пар. Отдельно прокипятить кусок мучного масла, ложку бульона, сливки, соль, перец, высадить, вылить на картофель и посыпать рубленой зеленью петрушки и укропом.

3) Вареный картофель остудить, [очистить, нарезать ломтиками, сложить в сотейник с куском масла и в масле согреть; в другой сотейник положить кусок мучного масла, соли, перца, стакан бульона, все это прокипятить, снять с огня, положить кусок сливочного масла и размешать. Этот соус вылить на горячий картофель, посыпать рубленой зеленью петрушки и прибавить лимонного сока.

507. Картофель вареный под бешамелью.

Вареный картофель нарезать ломтиками, согреть на пару, залить соусом бешамель.

508. Картофель вареный по-английски.

Целый картофель отварить, очистить, посолить, залить распущенным маслом, посыпать рубленой зеленью петрушки. Подается к рыбе, говядине, баранине и т. п.

509. Картофель молодой, вареный с укропом.

Молодой картофель обмыть, перетереть в салфетке с солью, сварить на пару, залить распущенным сливочным маслом, посолить и посыпать укропом.

Его можно залить также сметаной.

510. Картофель жареный ломтями.

Нарезать толстыми ломтями вареный картофель, распустить на сковородке сливочное масло, положить картофель и поджарить его так, чтобы корочка хрустела.

Этот же картофель, когда он изжарится, залить на сковородке сметаной и дать ей раза два прокипеть.

Этот же картофель можно жарить на масле, в котором предварительно была припущена мелко изрубленная луковица.

511. Картофель жареный целым в масле.

Очистить целый сырой картофель, погрузить его минуты на три в соленый кипяток, вынуть, осушить и поставить на 5 минут в духовую печь. Распустить в сотейнике кусок сливочного масла, снять с него пену, положить туда картофель и жарить его до готовности, чтобы он сделался золотистого цвета. Затем посолить и посыпать рубленой зеленью петрушки.

512. Картофель жареный на прованском масле.

Жарить его так, как только что указано, заменив сливочное масло прованским.

Также можно жарить и на любом постном масле.

513. Картофель жареный и пропитанный маслом.

Изжарить на легком огне на сливочном масле обточенный сырой картофель. Затем придавить каждую картофелину, переложить в сотейник, залить распущенным сливочным маслом и поставить на 10 минут в духовую печь, чтобы он пропитался маслом и затем посолить.

514. Картофель жареный с пармезаном.

Положить в сотейник кусок масла, распустить, уложить нарезанного ломтиками очищенного сырого картофеля, посолить и на легком огне изжарить до готовности. Затем в небольшую кастрюлю положить слой этого картофеля, посыпать тертым сыром, положить кусочками масло, опять слой картофеля, сыр, масло и запечь его в духовой печи.

515. Картофель жареный „Пушкин“.

Отварной картофель жарится в сливочном масле, но он должен быть нарезан тонкими, мелкими ломтиками.

516. Картофель тушеный с салом.

Припустить в сотейнике на сливочном масле ломтики свежего свиного сала, соединить немного муки с бульоном, прокипятить, процедить на сало, прибавить соли, перца, букет зелени, положить нарезанный ломтями сырой очищенный картофель, закрыть крышкой, тушить на легком огне до готовности, снять жир, вынуть букет зелени, досолить, посыпать перцем и отпустить.

517. Картофель тушеный с томатами.

Очистить сырой картофель, разрезать в длину, положить в сотейник с куском масла, посолить, поперчить и поставить в духовую печь; когда картофель дойдет до готовности, посыпать его сыром, положить в сотейник очищенные от

зерен томаты, положить кусочками сливочного масла, обсыпать сухарями и поставить в печь. Когда заколеруется, вынуть и подать.

518. Картофель тушеный в сметане.

Вареный картофель очистить, нарезать ломтями, посолить, залить сметаной, тушить под крышкой в течение 20 минут на самом легком огне.

519. Картофель—суфле.

Сырой картофель нарезать длинными однообразными ломтями одинаковой толщины, в медный пятак, опустить во фритюр умеренной температуры и дать ему дойти до готовности, но без колера. Вынуть на бумагу и осушить. Перед отпуском погружать в горячий фритюр по несколько картофелин, немедленно вынимать шумовкой и опять опустить и таким образом жарить его.

520. Картофель печеный.

Вычистить, вымыть и вытереть картофель, положить на лист, посыпать солью и поставить в духовую печь. Подается со сливочным маслом.

Иначе. Нечищенный картофель зарыть в горячую золу в печке, когда он делается мягким на-ощупь, посыпать солью и подать со сливочным маслом.

521. Картофель фаршированный.

Очистить крупный картофель, срезать верхушку, вырезать середину, наполнить внутренность любым фаршем, наложить верхушку, смазать края яйцом, уложить в сотейник, положить кусок масла, налить немного бульона, посолить, закрыть сотейник крышкой и тушить до готовности.

522. Картофельные котлеты.

Сваренный, очищенный горячий картофель протереть через сито, прибавить масла, сливок, немного картофельной муки, соли, сырое яйцо, перемешать тщательно, наделать

котлет, обваливать их в яйце и сухарях и изжарить на горячем масле.

К ним соус из сухих грибов.

523. Крокеты из картофеля.

800 г картофеля очистить, обмыть, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, посолить, поставить на огонь, довести почти до готовности, слить воду, поставить кастрюлю в печь, чтобы картофель дошел. Затем протереть его через сито в кастрюлю, прибавить туда кусок масла, 2 желтка, немного сливок, соли по вкусу и все это смешать хорошенько. Посыпав стол мукой, наделать на нем крокетов любой формы, смочить их белком, разбитым в воде, обваливать в сухарях и за четверть часа до подачи изжарить их во фритюре и осушить на бумаге.

524. Картофель жареный во фритюре.

Нарезав сырой картофель ломтиками любой формы и опустить их в горячий фритюр на 8—10 минут и, когда он примет золотистый цвет, вынуть, осушить на бумаге, посолить и подавать.

525. Пюре из картофеля.

Отварить желаемое количество очищенного картофеля. Горячим протереть через сито с небольшим куском мякиша белого хлеба; посолить, положить кусок сливочного масла, немного сливок или молока, все тщательно перемешать. Пюре подогреть и еще раз протереть через сито.

526. Пудинг картофельный с ветчиной.

100 г масла растереть до-бела, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить туда-же 600 г вареного протертого картофеля и 200 г мелко нарезанной ветчины, хорошо все размешать и сложить в смазанную маслом кастрюлю и поставить в печь. Когда будет готов, выложить на блюдо, посыпать сыром и облить горячим маслом.

527. Форшмак из картофеля.

2 следки вымочить, очистить от кожи и костей и мелко изрубить; прибавить одну мелко изрубленную поджаренную на масле луковицу, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной и выжатой, 1 стакан вареного растертого картофеля, простого и английского перца, мускатного ореха, все хорошенько перемешать, сложить в намазанную маслом кастрюлю, посыпать сухарями и поставить в печь запечься на $\frac{3}{4}$ часа.

528. Винегрет из картофеля и селедки.

Отварить 800 г картофеля, нарезать его тонкими ломтиками; две селедки и 2 луковицы очистить и мелко изрубить; 2—4 крутых желтка растереть с 2-мя ложками прованского масла, 2-мя чайными ложками готовой горчицы; прибавить перца, 1 ложку каперсов, ложку уксуса эстргона и 2 ложки хлебного уксуса,—все хорошенько размешать и подавать.

529. Винегрет из картофеля.

Сварить 15 штук картофеля, испечь 3 штуки свеклы; нарезать их ломтиками, прибавить 200 г белой отварной фасоли, немного перца, соли, 3 ложки прованского масла, 2 ложки уксуса, рубленой зелени. Все это хорошенько перемешать.

530. Салат из картофеля.

Отварной картофель нарезать ломтиками, смешать с 3-мя ложками прованского масла, 2-мя ложками уксуса, солью, перцем и рубленой зеленью.

531. Артишоки отварные.

Обрезать колючие верхи листьев артишока. Снять также один или два ряда наружных листьев, вырвать корень, чуть срезать донышко, а затем весь низ снаружи, слегка и кругом, обрезать ножом. Вымыть артишоки, погрузить их в холодную соленую воду с лимонным соком, поставить на огонь,

сварить до готовности, т. е. когда вилка будет совершенно свободно проходить в мякоть артишока. Артишоки не должны быть переварены; вынуть, вытереть, удалить из середины артишока сенообразные лепестки и обравнять листья.

Их подают с соусами белым, голландским, испанским, вельютэ.

Артишоки можно подавать холодными с соусом из прованского масла и уксуса.

532. Низы артишоков для гарнира.

Срезать у артишока корень и у самого корня толстый наружный пласт дна артишока и удалить все листья до мяса. Вырезанные таким образом низы артишоков погрузить в соленый и окисленный лимонным соком кипятком, держать до тех пор, пока сердцевина артишока с волосиками делается мягкой, чайной ложкой удалить эту сердцевину. Ножом обравнять каждый низ, придав ему круглую форму. Затем погрузить эти же низы в закисленную лимоном воду и сварить до готовности. Держать в этом наваре.

Приготовленные таким образом низы артишоков можно подавать отдельным блюдом под соусами итальянским, сюпрем, деми-гласе и др.

533. Пюре из артишоков.

Отваренные, как указано выше, низы артишоков положить в кастрюлю, залить стаканом бульона, положить кусочек мякиша белого хлеба, немного сахара, кусочек масла и варить до совершенной мягкости. Высадить совершенно налитый бульон, положить стакан вельютэ, или испанского соуса, или мякиша белого хлеба и проварить; высадить до надлежащей густоты и протереть через частое сито. Перед подачей посолить, положить кусок масла и немного густых сливок.

534. Спаржа вареная.

Взять хорошую молодую спаржу, осторожно ножом очистить кожицу, покрывающую стебли спаржи до головки; очищенную спаржу класть в холодную воду. Очистив спаржу,

связать ее пучками по 5—10 штук, обравнять ножом концы, положить ее в кастрюлю с соленой кипящей ключом водой и варить ее 10—15 минут, отнюдь не переваривая. Готовность спаржи определяется по мягкости головок при сжатии ее пальцами. Сваренную спаржу погрузить на один момент в холодную воду, разрезать нитки и выложить ее на салфетку.

Спаржа подается с соусами: белым, голландским, польским, сабайоном, велютэ, из масла, сюпрем и т. п.

Она подается также холодной с соусами: провансаль, майонез, горчичным и др.

535. Спаржи головки сюпрем.

Отрезать головки спаржи, погрузить их в соленый и кипяток, когда они начнут делаться мягкими, вынуть осушить; положить в сотейник с горячим очищенным сливочным маслом, посолить, положить чуточку мускатного цвета, немного сахара, продержать недолго на огне, потряхивая сотейник, выбрать на сито, окатить кипятком. Согреть на пару соус сюпрем и переложить в него головки спаржи.

536. Спаржа под соусом бешамель.

Отваренную, указанным выше способом, целую спаржу нарезать кусочками и опустить в подогретый на пару соус бешамель.

Кроме того, приготовленная таким образом спаржа подается запеченной с пармезаном, с белым соусом, голландским, польским, соусом из масла и другими.

Холодная спаржа подается с горчичным соусом или провансаль.

537 Пюре из спаржи.

Обрезать все мягкие части спаржи, вымыть, обланжирить в кипятке, осушить полотенцем, положить в кастрюлю, прибавить кусок масла, бульона, кусок мякиша белого хлеба, чуточку мускатного цвета, мелкого сахара; тушить на легком огне в течение 10 минут, прибавить стакан соуса бешамель,

высаженного до надлежащей густоты, и протереть через сито. Положить в пюре кусок масла и подкрасить небольшим количеством шпинатной эссенции.

538. Горошек по-французски.

400 г молодого мелкого горошка обмыть в холодной воде, вынуть из нее и осушить; положить в кастрюлю, прибавить 75 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, 40 г обланжиренного и нарезанного на мелкие куски лука, соли, мелкого сахара, закрыть кастрюлю и поставить на $\frac{1}{2}$ часа на легкий огонь. Когда горошек будет готов, т. е. мягкий на вкус, прибавить 75 г масла, растертого с 25 г муки, дать маслу разойтись, снять с огня, встряхнуть несколько раз. Если горошек очень густ, добавить горячей воды и по вкусу соли и сахара.

539. Горошек по-английски.

Отварить до готовности 400 г горошка в кипящей соленой воде, вынуть из воды, осушить быстро, положить на горячее блюдо, прибавить 100 г согретоного, но не распущенного сливочного масла и слегка размешать.

540. Горошек с салатом и морковью.

Этот горошек готовится также, как горошек по-французски с той только разницей, что к нему прибавляют 2 головки салата, разобранного на лепестки и 200 г очищенной и мелко нарезанной моркови и соответственно увеличивается количество воды, масла, сахара и соли.

541. Горошек с салом и ветчиной.

Нарезать в сотейник 100 г свиного наружного сала или свиной грудинки, или несоленой жирной ветчины, припустить на масле, залить $\frac{1}{2}$ стаканом подогретого бульона или испанского соуса, всыпать 400 г обмытого горошка, прибавить 2—3 молодые луковицы, букет зелени, немного

соли, сахара, перца, чуточку мускатного цвета, небольшой кусок мучного масла и тушить на легком огне до готовности. Вынуть букет зелени и добавить соли и сахару по вкусу.

542. Горошек в стручках.

Стручки обмыть, удалить стебельки, сварить в кипящей соленой воде, вынуть, окатить холодной водой, осушить, положить на горячее блюдо и сверху положить кусок сливочного масла.

543. Горошек в консервах.

Открыть банку консервов, согреть на пару, выложить горошек в сотейник, прибавить кусок мучного масла, чуточку обыкновенного бульона, прокипятить и положить по вкусу соли и сахара.

544. Пюре из простого сушеного гороха.

1¹/₂ стакана гороха замочить с вечера в тепловатой воде. На другой день налить свежей водой, чтобы вода едва покрывала горох, положить 1 луковицу. Варить. Когда разварится, горячим протереть через решето, переложить в кастрюлю, посолить, прибавить ложку масла с ¹/₂ ложкой муки, прокипятить. Подают к солонине, ветчине и сосискам.

545. Начинка из желтого гороха для пирогов и пирожков.

Горох вымочить, сварить до мягкости с солью и луком, протереть через решето, заправить маслом, ложкой сливок или бульоном. По вкусу прибавить соли и перца.

546. Горошек сухой.

200 г сухого горошка залить водой, поставить на край плиты, через полчаса слить воду, налить горошек бульоном или водой с маслом, посолить, прибавить кусок мучного масла, луковицу, букет зелени, закрыть крышкой, тушить на легком огне до готовности, вынуть букет, луковицу, досолить, добавить по вкусу сахара и подать.

547. Горох белый протертый.

Вымыть 400 г белого гороха, положить в кастрюлю, залить соленой холодной водой на палец выше гороха, положить немного соды, закрыть крышкой и дать упресть на огне до совершенной мягкости. Затем протереть его горячим через решето и подать с горячим распущенным маслом.

548. Пюре из свежего горошка.

Обланжирить до готовности в кипящей соленой воде 400 г свежего очищенного горошка, положив в эту воду кусочек мякиша белого хлеба и луковицу. Вынуть горошек, истолочь его, переложить в сотейник, добавить ложку валюте, кусок мучного масла, сахара и мускатного цвета. Как только закипит, протереть через сито.

549. Фасоль белая метр-д-отель.

400 г белой фасоли отварить до готовности с одной луковицей в кипящей соленой воде, вынуть, осушить и держать ее горячей; растереть 35 г масла с 10 г муки, разделить масло на маленькие куски, положить в фасоль, прибавить 2 ложки воды, в которой варилась фасоль, 1 ложку рубленой петрушки, соли, перца, ¹/₂ чайной ложки лимонного сока, сильно встряхнуть несколько раз, чтобы все соединилось и масло растопилось, подогреть и подавать.

550. Фасоль белая на гарнир.

3 стакана белой фасоли промыть в теплой воде, положить в кастрюлю, прибавить 4 стакана воды, 1 луковицу, 1 морковь, ¹/₂ сельерея, соли, вскипятить, отставить на легкий огонь и варить до готовности. Для ускорения варки через каждые полчаса вливать по ¹/₂ стакана холодной воды, в общем не более 1-го стакана, давая после прибавления воды вновь закипеть. Когда фасоль делается мягкой, слить воду, прибавить немного бульона, масла, ложку рубленой петрушки, по вкусу соли и перца.

551. Пюре из белой фасоли.

как сказано только что, фасоль, удалить из нее кожицу, протереть ее вместе с луком через решето, соусом бешамель и высадить до желаемой густоты, протереть затем через сито и добавить кусок масла.

552. Фасоль зеленая по-английски.

Очистить 400 г зеленой фасоли, удалить стебельки, промыть в холодной воде, опустить в кипящую соленую воду и, не закрывая крышкой, варить 15—20 минут. Вынуть, переложить на горячее блюдо, посолить и положить сверху несколько кусочков сливочного масла.

553. Фасоль зеленая в масле.

Отварить фасоль, как сказано в предыдущем рецепте; положить в сотейник 50 г масла, распустить на огне, переложить туда сваренную фасоль, потряхивая сотейник, поддерживать на огне, посолить и прибавить $\frac{1}{2}$ ложки рубленой петрушки и $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонного сока.

554. Фасоль зеленая метр-д-отель.

Приготавливается так же, как и фасоль зеленая в масле, с той только разницей, что в масле, в котором припускается фасоль, предварительно припущена мелко нарезанная луковица и масло после этого процежено. Перед подачей в фасоль вливается немного мясной эссенции.

555. Соус из зеленой фасоли со сливками и поджаренной булкой.

600 г фасоли сварить, как сказано выше, в 6-ти стаканах воды с 2-мя чайными ложками соли и 1 чайной ложкой соды, откинуть на решето, обдать холодной водой и осушить. Ложку масла и чайную ложку муки растереть, развести стаканом сливок, прокипятить; всыпать фасоль, подогреть до горячего состояния, посолить, переложить на блюдо, огар-

нировав поджаренной булкой. Французскую булку разрезать на 8 частей, залить $\frac{1}{2}$ стаканами молока, обвалить в яйцах и сухарях и поджарить на масле на сковороде.

556. Салат из зеленой фасоли.

Сварить 300 г фасоли в 3-х стаканах воды с 1 чайной ложкой соли и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, откинуть на решето и обдать холодной водой. Когда вода стечет, переложить в салатник, положить $\frac{1}{2}$ ложки прованского масла, 2 ложки уксуса, $\frac{1}{2}$ ложечки сахара, немного соли и перца.

Подается ко всем жарким.

557. Белая фасоль для винегрета.

Замочить с вечера или рано утром $\frac{1}{2}$ стакана фасоли в теплой воде, доварить ее с солью на медленном огне. Кладется в винегрет.

558. Пюре из чечевицы.

Мочить 400 г чечевицы часа 2 в воде, затем переменить воду и поставить на плиту, без соли, вскипятить, слить воду, залить бульоном, положить сырой ветчины, букет зелени, 2 луковицы, 2 морковки и, накрыв крышкой, поставить часа на 2 в духовую печь, чтобы упрело до мягкости. Затем вынуть ветчину и коренья, а чечевицу протереть через сито. Перед отпуском смешать пюре со сливочным маслом, развести бульоном или малагой и посолить по вкусу.

559. Соус из чечевицы.

В упревшую уже с луком и морковью чечевицу положить соли и по $\frac{1}{2}$ ложки масла на каждые 400 г чечевицы, потушить на легком огне. Подают к разварной говядине.

560. Морковь для гарнира.

Нарезать морковь кусками одинаковой величины, обмыть, осушить, положить в кастрюлю, прибавить стакан обыкновенного бульона, по 5 г сахара и соли, прикрыть крышкой и варить на легком огне молодую морковь 15 минут, старую— $\frac{1}{2}$ часа.

561. Морковь в соку.

Приготовить морковь, как для гарнира, в совершенно готовую влить куриного или мясного сока и подогреть на огне

562. Морковь по-фламандски.

Обланжирить в течение 5-ти минут в кипятке 400 г молодой моркови, обдать холодной водой, очистить поверхность моркови полотенцем или ножом, обрезать головки, хвостики, нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана воды, 35 г масла, немного соли, 5 г сахара, закрыть крышкой и на легком огне тушить в течение 15-ти минут, часто встряхивая; отставить с огня, соединить с льезоном из одного желтка, 2-мя ложками сливок, 20 г масла, $\frac{1}{2}$ ложкой рубленой петрушки, смешать и по вкусу добавить соли или сахару.

563. Пюре из моркови.

Очистить морковь, срезать красные части, положить их в сотейник, прибавить масла и припустить на огне. Как только морковь начнет колероваться, подлить бульона, положить кусочек мякиша белого хлеба, немного сахара, тушить на легком огне до готовности. Высадить почти всю жидкость, а остальное истолочь, соединить с соусом бешамель и протереть через частое сито. Затем посолить, положить кусок сливочного масла и влить сливок.

564. Начинка из моркови для пирогов и пирожков.

Обмыть, очистить морковь, обланжирить до готовности в соленом кипятке вместе с луковицей, обрезать красные части моркови, мелко их изрубить и соединить на огне со сливочным маслом. Прибавить затем немного сливок, мелкого сахара, прокипятить, остудить, перемешать с мелко изрубленными крутыми яйцами и по вкусу посолить.

565. Морковь или коротель метр-д-отель.

600 гр моркови или коротели очистить, обравнять, чтобы вся была одинаковой величины, обланжирить, затушить в собственном соку до мягкости; затем заправить 200 г сливоч-

ного масла, зеленью петрушки, лимонным соком. Выложить на блюдо, подать с крутонами из белого хлеба. Морковь можно подать и под соусом бешамель.

566. Соус из моркови.

Очистить 600 г моркови, нашинковать, всыпать в кастрюлю, налить холодной водой, чтобы только покрыло, положить $\frac{1}{3}$ чайной ложки соли, $1\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара и варить $\frac{1}{2}$ часа под крышкой на легком огне. Когда будет готово, взять $1\frac{1}{2}$ ложки масла, $\frac{3}{4}$ ложки муки, разбавить отваром от моркови, размешать, прокипятить, влить в морковь и вскипятить. Подается к жарким блюдам.

567. Морковь со сметаной запеченая.

Взять 3 стакана очищенной, вымытой и нашинкованной моркови, посыпать 3-мя чайными ложками сахара и дать постоять, чтобы дала сок. Затем распустить в кастрюле 100 г чухонского масла, поджарить в нем морковь до красна, мешая, переложить в сотейник, залить свежей сметаной, чтобы она едва покрывала морковь, поставить в духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа. Подается или отдельно или к телячьим котлетам.

568. Пудинг из моркови.

1 стакан сырой тертой моркови, не выжимая, поджарить в 125 г масла до темножелтого цвета, положить потом 1 чашку сливок, 1 ложку муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 7—8 желтков, а потом 7—8 взбитых белков, все хорошенько перемешать и варить на пару. Перед подачей облить сабайоном.

569. Репа для гарнира.

Нарезать репу кусками одинаковой величины, вымыть, опустить на 5 минут в кипяток, переложить в кастрюлю, прибавить стакан бульона, немного сахара и соли, варить до готовности на легком огне. Для придания гарниру из репы красноватого цвета, нужно репу после того, как она обланжирина, припустить на сливочном масле в течение 15-ти минут на легком огне, а потом уже тушить с бульоном.

570. Репа вареная.

Репу, не срезая кожи, варить, погрузив ее в холодную воду, до тех пор, пока она делается мягкой. Когда репа сварится, снять с нее кожу, поставить ее в духовую печь, окропив маслом, и, когда она обсохнет, подать со сливочным маслом.

571. Репа тушеная.

Обланжировать репу в течение 5-ти минут в кипятке, вынуть, срезать кожу, разрезать на куски, положить в кастрюлю со сливочным маслом, ложкой муки, солью, сахаром, прокипятить до готовности на легком огне; когда репа будет готова, посыпать петрушкой и отпустить со сливочным маслом.

572. Репа печеная.

Соскоблить с репы кожицу, сварить в кипятке до мягкости, вынуть, осушить, положить на лист и спечь в духовой печи и отпустить со сливочным маслом.

Репу можно испечь в духовой печи и сырой, для чего следует держать ее до мягкости и наблюдать, чтобы она не пригорела.

573. Репа фаршированная.

1) Сварить репу до мягкости, снять кожицу, вынуть середину; соединить мякоть репы с мясной начинкой, наполнить этим фаршем пустоту, окропить маслом, запечь в духовой печи в течение 20 минут. Подавать со сливочным маслом или соусом деми-глясе. 2) Репу обмыть, снять ножом кожицу, вырезать середину, заполнить телячьей начинкой, окропить маслом, поставить на $1\frac{1}{2}$ часа в духовую печь, запечь и подать со сливочным маслом или соусом деми-глясе.

574. Пюре из репы.

Готовится так же, как и пюре из белой фасоли.

575. Соус из репы.

Очищенную репу нарезать мелкими кубиками, залить холодной водой и на каждые 400 г репы положить $1\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и $1\frac{1}{2}$ ложки масла, варить не менее часа. Подается с гренками.

576. Брюква.

Брюква может быть приготовлена так же и в таких же видах, как и репа.

577. Селлерей на гарнир.

Нарезать селлерей кусками в палец длиной, зеленые и черезчур твердые ветки удалить, оскоблить, вымыть, погрузить на 10—15 минут в кипяток и, когда он проварится, вынуть, обдать кипятком и обсушить. Переложить в сотейник, влить стакан обыкновенного бульона, положить букет зелени, нарезанные луковицу и морковь, немного соли и перца, закрыть крышкой и тушить до полной готовности. Букет зелени, лук и морковь удаляются.

578. Селлерей французский.

Взять 6 штук селлерей, нарезать его кусками в палец длиной, удалить зеленые и твердые листья, очистить от наружной кожицы, вымыть в холодной воде, погрузить на 10 минут в кипящую воду, вынуть, окатить холодной водой, обтереть полотенцем, промыть в нескольких водах, связать по 3 куса вместе и сложить в кастрюлю. Прибавить 2 стакана бульона, кусок масла, букет зелени, обланжированную луковицу, нарезанную морковь, соли, перца, закрыть крышкой и варить на легком огне еще 2 часа. Вынуть из навара и подать с соусами: белым, велютэ, деми-глясе, испанским, бешамелем и др.

Этот же селлерей подается охлажденным с соусами; горчичным, провансаль и др.

579. Пюре из селлерей.

Отваренный на гарнир селлерей мелко нарезать, прибавить такое же количество вареной репы, стакан соуса бешамель, высадить до надлежащей густоты, протереть через частое сито; затем прибавить по вкусу соли, сахара, положить кусок сливочного масла и немного сливок.

580. Капуста цветная на гарнир.

Выбрать очень белый и твердый, средней величины, кочан цветной капусты, отрезать корешок, удалить твердую кожу

со стебля. Погрузить капусту в холодную воду с уксусом, чтобы удалить червей и других насекомых. Вскипятить воду, погрузить в кипящую воду на 5 минут капусту, вынуть, освежить, погрузив в холодную воду и осушить. Затем положить капусту в кипящую соленую воду и варить до готовности, наблюдать, чтобы она не переварилась. Она доходит в кипятке и после снятия ее с огня.

Таким же точно образом можно приготовить цветную капусту маленькими букетиками, т.-е. разобрав кочан на маленькие кусочки.

581. Капуста цветная отварная с белым соусом.

Отварить капусту, как описано в предыдущем рецепте, и отпустить с белым соусом.

Эту же капусту можно отпустить с соусами: польским, голландским, сабайоном, из масла и из сливок и желтков.

582. Капуста цветная о'гратен.

Очистить цветную капусту от кочерыжки и зелени, опустить в холодную соленую воду на 1—2 часа, затем переложить в просторную кастрюлю, посолить, залить кипятком; положить кусочек масла (1 чайную ложку на кочан капусты) и варить под крышкой. Когда будет наполовину готова, отставить на край плиты и варить паром, пока будет совершенно мягкой; тогда вынуть из воды, осушить, уложить в глубокое блюдо и облить польским, голландским, сабайоном или каким-либо другим соусом; можно также покрыть густым бешамелем, посыпать сверху тертым сыром, покропить растопленным маслом, поставить в духовую печь и дать образоваться румяной корочке.

583. Капуста брюссельская на гарнир.

Отобрать свежую, зеленую по цвету, капусту, обрезать корешки, удалить желтые листочки, погрузить в соленый кипяток, варить 15 минут, вынуть и осушить на полотенце.

Перед отпуском положить капусту в сотейник с куском масла в течение 5-ти минут, потряхивая и наблюдая, чтобы капуста не заколеровалась, припустить ее, посолить и отпустить.

584. Капуста брюссельская в масле.

Отварить капусту указанным выше способом. Распустить в сотейнике сливочное масло, довести его до желтого колера и отставить с огня. Положить в сотейник капусту, продержав на огне 5 минут, постоянно встряхивая сотейник, снять с плиты, досолить, посыпать перцем, положить чуточку мускатного цвета, кусок сливочного масла и отпустить.

585. Капуста свежая на гарнир.

Кочан свежей капусты разрезать на 4 части, вырезать сердцевину, обланжирить в кипятке, вынуть, погрузить в холодную воду на $\frac{1}{2}$ часа, осушить, положить в сотейник, прибавить кусок мучного масла, обланжиренного и припущенного в масле лука, посолить, залить обыкновенным бульоном и тушить под крышкой около часа на легком огне. Отпуская капусту, нарезать ее соответствующими кусками, подлить распушенного говяжьего сока и высадить до совершенной густоты.

Также можно приготовить капусту, нашинковав ее предварительно.

Во время приготовления по вкусу можно прибавить немного мелкого сахара и уксуса.

586. Капуста кислая на гарнир.

800 г кислой капусты обланжирить в кипятке в течение 15-ти минут, остудить, отжать, положить в сотейник, налить бульоном, положить кусок мучного масла, немного запасерованного лука. Тушить под крышкой на легком огне до готовности.

587. Капуста красная.

Приготавливается также, как и капуста свежая. В красную капусту обыкновенно кладут сахар и уксус.

588. Капуста кислая.

Изготовленная из свежей. За неимением кислой капусты, ее можно приготовить из свежей. Нашинковав свежую капусту, посолить, отжать и дать постоять несколько часов; прибавить по вкусу уксуса, дать постоять еще некоторое время и употреблять, как кислую капусту.

589. Капуста фаршированная.

Взять кочан капусты, отделить наружные испорченные листья, вырезать сердцевину с кочерыжкой, срезать, насколько возможно, чтобы кочан не развалился, твердую часть серединок наружных листов, положить кочан в кастрюлю, залить крутым кипятком, плотно прикрыть, держать на огне около $1\frac{1}{2}$ часа, вынуть кочан, дать воде стечь, разнять листья, не отрывая таковые, наложить на каждый лист тонкий слой какого-нибудь фарша или для рубленых котлет с прибавлением риса или начинкой из мяса, или телятины, дичи или куры; заполнить фаршем середину, осторожно приподнять листья, сформировать опять целый кочан, обвязать его нитками, положить в кастрюлю, залить до половины обыкновенным бульоном, прибавить кусок масла, посолить и поставить на $1-1\frac{1}{2}$ часа в духовую печь. Когда капуста будет готова, выложить на блюдо и снять нитки. Соус процедить, снять жир, загустить мучным маслом или сметаной и облить им капусту.

590. Капуста фаршированная в листьях.

Приготавливается, как указано в предыдущем рецепте, но листья отделяются от кочана, на них накладывается фарш, обворачивают его листьями, каждый кусок перевязывается нитками, плотно укладывается в сотейник и заливаются бульоном. В дальнейшем тушится, как и в предыдущем случае.

591. Голубцы.

Приготовить мясо, как для котлет, без белого хлеба и смешать его с заранее отваренным рисом. Вырезать из кочана капусты кочерыжку, опустить его в крутой соленый кипяток

и дать несколько раз вскипеть. Разобрав кочан капусты по листьям, срезать среднюю твердую часть. Посыпать каждый лист с обеих сторон солью и перцем и, положив на середину каждого листа по одной столовой ложке фарша, свернуть их трубками, завернув края листа со всех сторон внутрь. Обвалить голубцы в муке, сложить их плотно завернутой стороной на сковородку, полить отколерованным маслом и обжарить на плите, переворачивая. Когда голубцы зарумянятся с обеих сторон, сложить их в сотейник; на сковороде приготовить соус томат со сметаной, залить им голубцы, закрыть сотейник крышкой, поставить тушить в духовой шкаф, почаще поливая, пока капуста не делается совершенно мягкой.

592. Голубцы постные.

Приготовить рассыпчатый рис на постном масле, смешать его с рублеными вареными грибами и поджаренным на постном масле луком. Капусту приготовить, как и в предыдущем случае. Завернуть фарш в листья капусты, сделать голубцы и обжарить их на постном масле. Когда они зарумянятся с обеих сторон, переложить в сотейник, залить грибным соусом с томатом и утушить до мягкости. Для соуса сварить грибной бульон. Грибы взять в фарш, а грибным бульоном развести горячую пассеровку, прибавить томатного пюре, прокипятить несколько раз и посолить.

593. Начинка.

Из свежей капусты для пирогов и пирожков. Обланжировать капусту, облить холодной водой, мелко изрубить, протушить на легком огне с мелко изрубленной, обланжированной и припущенной на масле луковицей. Во время тушения подлить сливок. Посолить, остудить, прибавить изрубленных крутых яиц.

594. Начинка.

Из кислой капусты для пирогов. Обланжировать капусту, отжать, припустить на легком огне в масле с мелко изрубленной и припущенной луковицей, подлить немного бульона и по вкусу прибавить соли и перца.

595. Селянка из кислой капусты с рыбой.

Мелко нашинковать луковицу, поджарить в 4-х ложках масла, положить 4 стакана кислой шинкованной капусты, сполоснув ее и выжав, размешать и накрыть крышкой. Затем положить 2—3 очищенных, мелко нарезанных кислых яблока, тушить вместе с капустой, мешая, подправить ложкой муки, размешать, переложить в сотейник, кладя ряд капусты, ряд испеченой или поджаренной рыбы, всего 600 г, посыпать перцем, зеленью, наверх еще ряд капусты. Облить соусом из под рыбы и поставить в духовую печь, чтобы зарумянилось.

596. Селянка из кислой капусты с мясом.

$\frac{1}{2}$ кгр кислой капусты промыть в 2-х водах и выжать, изрубить большую луковицу, поджарить с 2—3-мя ложками масла, положить капусту, поджарить, мешая и подливая понемногу 3 стакана отвара от 6 сушеных грибов. Когда капуста делается совершенно мягкой, положить 400 г мелко нарезанной готовой ветчины или тарелку свинины, 100 г колбасы, 400 г оставшейся жареной дичи, птицы или мяса; посыпать перцем, положить лаврового листа и соли, тушить под крышкой $\frac{1}{2}$ часа. Поджарить ложку масла с $\frac{1}{2}$ ложкой муки, смешать с капустой и мясом, потушить еще 10 минут, переложить в сотейник и поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовую печь, чтобы подрумянилось.

597. Салат цикорий на гарнир.

Выбрать 10 головок желтого и свежего цикория, удалить все твердые листья, ошипать зеленые кончики листьев, отрезать стебли до самых листьев, погрузить в кипяток на 20 минут, окатить холодной водой, отжать и изрубить. Положить в кастрюлю 35 г масла, 20 г муки, проварить 2 минуты, положить туда же цикорий. Мешая ложкой, проварить в течение 5-ти минут; налить $\frac{1}{2}$ стакана бульона и, постепенно мешая, варить $\frac{1}{2}$ часа; снять с огня, заправить куском сливочного масла или маслом с соусом бешамель.

598. Салат латук на гарнир.

Головки салата латук обланжирить в кипятке, окатить холодной водой, отжать, разрезать вдоль, удалить стебли и посолить; нитками связать два пучка в один. Помаслить сотейник, обложить дно тонкими кусочками сырой телятины, на нее уложить салат, залить бульоном, прибавить букет зелени, луковицу, 2 гвоздики, закипятить, отставить на легкий огонь, прикрыть кастрюлю и тушить час. Вынуть салат на салфетку, разобрать его на части, придать каждой части однообразную форму, прижать плоской стороной ножа и, завернув с обеих сторон концы салата, образовать продолговатые четырехугольники, уложить в легко намащенный сотейник, прибавить мясной эссенции. Перед подачей подогреть и высадить сок.

599. Салат латук фаршированный.

Приготовить салат согласно указанию предыдущего рецепта, вынуть на салфетку, разделить на части, прижать плоской стороной ножа, наложить на каждый кусок салата тонкий слой куриной начинки, завернуть со всех сторон края листьев, тесно уложить куски салата в сотейник, залить бульоном и проварить на легком огне. Приготовить гренки из белого хлеба, зажаренные в масле, уложить их на блюдо, на каждый гренек положить кусок фаршированного салата, залить соусом деми-глас.

600. Баклажаны фаршированные.

Разрезать баклажаны вдоль на 2 половинки, удалить сок, зернышки и наиболее мягкую часть мякоти. С наружной стороны снять очень немного кожи у самых оконечностей, остальную кожу в нескольких местах легко надрезать, уложить в сотейник, положить сливочного или немного прованского масла, продержать на огне 5 минут, переворачивая баклажаны, чтобы они заколеровались с обеих сторон, и выложить на салфетку. Мелко изрубить вынутую из баклажан мякоть, выжать ее через салфетку. Положить в сотей-

ник немного муки, сливочного или прованского масла, прогреть, разбавить несколькими ложками бульона, добавить мякоть баклажан и проварить. Прибавить шампиньоны уксель, томата-пюре, перца простого или кайенского, соли и высадить до густоты. Наложить фарш в баклажаны, посыпать их тертым хлебом, сыром, уложить в сотейник со сливочным или прованским маслом, поставить в духовую печь, прикрыть и протушить до готовности.

601. Баклажаны по-гречески.

У целых баклажанов срезать немного оба конца или разрезать их пополам, удалить из них зернышки и воду, надрезать в нескольких местах наружную кожицу, положить в сотейник, посолить, посыпать перцем, подлить прованского масла, прокипятить и затем тушить на легком огне до готовности вместе с припущенными отдельно на прованском масле кусками лука, моркови, томатов, несколькими зернами перца и лавровыми листьями. Когда баклажаны дойдут до готовности, отставить с огня, остудить и отпустить в том же масле.

602. Икра из баклажан.

Испечь до мягкости баклажаны в духовой печи, наблюдая, чтобы они не пригорели, остудить, вынуть внутренность, положить на сито, дать стечь жидкости, а затем протереть, прибавить пюре из лука, шампиньоны уксель, пюре из томатов, соль, перец, прованское масло, сок лимона,—все тщательно смешать, чтобы вся масса побелела, остудить и отпустить.

603. Кабачки фаршированные.

Срезать кожу, обрезать верх и доньшко, вынуть трубкой сердцевину, обмыть их в холодной воде, нафаршировать начинкой из говядины, отварного риса с укропом и петрушкой. Уложить в сотейник, прибавить кусок масла, бульона, закрыть крышкой, протушить до готовности в духовой печи. Когда будут готовы, выложить на блюдо, процедить навар, загустить на огне мучным маслом, прибавить сметаны и пюре-томат, прокипятить и залить им кабачки.

604. Кабачки жареные.

Кабачки очистить, обмыть, обланжирить в кипятке, нарезать тонкими ломтями. В чистом виде или запассерованными изжарить на сливочном, прованском масле или во фритюре. Вынуть, осушить и посолить.

605. Огурцы на гарнир.

Огурцы очистить, удалить зернышки, нарезать ломтиками, обланжирить, погрузить в кипящую воду на 1 минуту, сложить в сотейник, посолить, налить бульоном, варить на легком огне очень короткое время. Как свежие, так и соленые огурцы приготавливаются одинаково.

Приготовленные таким образом огурцы можно подать с соусом пулет или с соусом велютэ.

606. Огурцы фаршированные.

Крупные свежие огурцы очистить от кожи, сделать в одном конце отверстие, вынуть зернышки, промыть в холодной воде, осушить в салфетке, наполнить кнелевым фаршем, закрыть срезанной верхушкой; завернуть каждый огурец в тонкий ломтик шпика, обвязать ниткой, сложить в сотейник, залить куриным или мясным бульоном, чтобы были покрыты огурцы, сварить под крышкой до мягкости на легком огне. Затем снять шпик, положить огурцы на блюдо и залить соусом сюпрем, приготовленном на том же бульоне, в котором варились огурцы или покрыть бешамелем и запечь в духовой печи.

607. Пюре из свежих огурцов.

Очистить огурцы, нарезать на куски, положить в сотейник, добавить масла, соли, сахара по вкусу, перца, мякиш белого хлеба, немного бульона. Тушить минут 20 на легком огне, прибавить соответствующее количество соуса бешамель, высадить до густоты, протереть через сито. Перед подачей положить кусок масла и немного мясной эссенции.

608. Ш п и н а т.

Взять 800 г шпината, удалить корешки и негодные листья, вымыть в холодной воде, отжать, обланжировать в крутом соленом кипятке в течение 5-ти минут, вынуть, обдать холодной водой, отжать, осушить, еще раз перебрать и протереть через сито. Распустить в сотейнике немного масла, прибавить маленький кусочек мякиша белого хлеба, проварить, положить шпинат и, мешая, варить 5—10 минут, подливая понемногу бульона или молока. Перед подачей заправить куском масла и прибавить по вкусу сахара.

Приготовленный таким образом шпинат подается с крутонами из белого хлеба, поджаренными в масле и с яйцами в мешечке.

609. Шпинат по-английски.

Так же готовится, как и шпинат, только-что описанный, но с той разницей, что шпинат режется крупными кусками и варится так, чтобы куски не разварились. Подается со сливочным маслом.

610. Пюре из шпината.

1) Обланжировать в кипятке отобранные листья шпината, вынуть из воды, погрузить в холодную воду, вынуть, осушить и протереть через сито. Соединить с соответствующим количеством испанского соуса, прокипятить, вторично протереть и заправить куском масла с мясной эссенцией. 2) Вместо испанского соуса взять соус бешамель или мякиш белого хлеба, намоченный в сливках и заправить сливками, солью и сахаром.

611. Щ а в е л ь.

Вымыть, перебрать щавель, положить в кастрюлю, налить немного воды и поставить на легкий огонь. Когда листья превратятся в мягкую массу, отцедить, протереть через сито, оставив стебли и волокна. В дальнейшем готовится, как и шпинат. Соединяется с соусом велютэ и заправляется куском сливочного масла.

Отпускается с крутонами из белого хлеба, поджаренными в масле или с яйцами в мешечке или крутыми.

612. Пюре из щавеля.

Очистить, обланжировать щавель с прибавлением небольшого количества кервеля и листьев салата-латук, положить в кастрюлю, прибавить кусок мякиша белого хлеба, масла, немного сваренных шампиньонов, перца, мускатного цвета, сахара, соли, проварить до мягкости, протереть через сито, соединить с испанским соусом, или с бешамелем, или мякишем белого хлеба, намоченного в бульоне. Высадить, протереть еще раз и заправить куском масла или сливками.

613. К у к у р у з а.

Молодую кукурузу с зернами, переходящими из молочного состояния в твердое, очистить от наружных листьев, сварить в слегка посоленном кипятке. Когда зерна сделаются мягкими, вынуть из воды, осушить полотенцем, уложить на блюдо и покрыть салфеткой. Отдельно подается кусок сливочного масла.

614. Лук для гарнира белый.

Обрезать хвосты и головки у маленьких луковиц, обланжировать их в течение 10 минут в кипятке, вынуть, остудить, удалить первые два ряда листьев, положить в кастрюлю, налить водой, прибавив соли и сахара и варить на легком огне до готовности.

615. Лук для гарнира красный.

Очистить, обланжировать, сварить лук, переложить в сотейник с небольшим количеством масла, припустить на огне до колера. В дальнейшем поступать, как указано в предыдущем рецепте.

616. Луковый соус к бараньим котлетам.

Очистить 5 луковиц, нарезать ломтиками, опустить в посоленный кипяток, раз вскипятить, вынуть, поджарить слегка в $\frac{1}{2}$ ложке масла, влить 2 стакана бульона, разварить и горячим протереть через сито. Соединить с соусом бешамель и высадить до желаемой густоты.

617. Пюре из лука.

Стакан муки, 100 г масла и 1 бутылку молока прокипятить хорошенько, как бешамель. Очистить 10 луковиц, нарезать их ломтиками, опустить в соленый кипяток и вскипятить. Вынуть из воды, положить в сотейник с 2-мя стаканами бульона, разварить до мягкости и протереть через сито. В пюре влить приготовленный соус, прокипятить и посолить.

618. Салат из испанского лука.

Очистить, нарезать кружками, на час опустить в уксус, посолить и поперчить. Когда размякнет, залить соусом провансаль и посыпать зеленью петрушки. К этому луку можно прибавить разварной и нарезанный ломтиками картофель.

619. Соус из свеклы.

Обмыть, не срезая кожи, сварить или испечь 600 г свеклы и мелко изрубить; ложку мелко изрубленной луковицы поджарить в $1\frac{1}{2}$ ложках масла, всыпать ложечку муки, положить туда свеклу, размешать, влить $\frac{2}{3}$ стакана сметаны, посолить и вскипятить; можно прибавить сахара или ложки 2—3 уксуса.

620. Салат из свеклы.

Испечь, очистить, остудить, нарезать ломтиками, сложить в банку, пересыпать тертым хреном, залить самым крепким вскипяченным и остывшим уксусом.

621. Крапива.

Из молодой крапивы готовят щи и соус. Соус из крапивы готовится, как и из шпината, с той только разницей, что крапива не протирается через сито, а ее мелко рубят. Подают ее осыпанной мелко изрубленными крутыми яйцами.

622. Соус или пюре из свежих помидоров.

Обмыть 800 г помидор, разрезать пополам, вынуть зернышки, сложить в кастрюлю, закрыть крышкой, сварить до мягкости в собственном соку и протереть через частое сито.

Взять 200 г разных корней и луковицу, очистить, мелко изрубить, поджарить в сотейнике до мягкости, переложить туда же протертые помидоры и прожарить до темно-красного цвета и протереть через сито. Если соус жидковат, то загустить его куском мучного масла, вскипятить, положить кусок сливочного масла и размешать.

623. Помидоры фаршированные.

Взять 12—18 штук крепких крупных помидор, вымыть их, срезать маленькие верхушки, вычистить зерна и нафаршировать следующим фаршем: 200 г говядины, 200 г почечного жира и 400 г телятины пропустить через мясорубку, положить 1 луковицу, испеченную и мелко изрубленную, перца, соли, можно прибавить отваренного риса, все это смешать. Нафаршировав этим помидоры, прикрыть срезанными крышечками, обвязать нитками, обвалить в муке, поджарить в масле, переложить в сотейник, смазанный маслом, облить их маслом, накрыть крышкой и тушить с $\frac{1}{2}$ часа. Когда будут готовы, облить сметаной, вскипятить и подавать.

624. Жареная тыква.

Нарезать мякоть тыквы тонкими, ровными ломтиками, посыпать солью, поджарить в масле, беря 50 г масла на 400 г тыквы и по $\frac{1}{2}$ чайной ложке соли.

625. Тыква жареная со сметаной.

Поджарить тыкву, как указано в предыдущем рецепте; ложку муки поджарить в ложке масла, влить 1 стакан сметаны, вскипятить и облить этим соусом поджаренную тыкву.

626. Тыква запеченная.

$\frac{1}{2}$ кг тыквы сварить в посоленной воде, нашинковать, как лапшу, сложить в сотейник, пересыпая сухарями и 100 г масла, залить 1 стаканом сливок с 1 яйцом и запечь в духовой печи.

627. Тыквенная каша.

Очистить, мелко нарезать 1 кг тыквы, опустить в теплое молоко, разварить, протереть через решето, положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 1 чайную ложку сахара и 5 ложек сливочного масла.

628. Яблоки печеные.

Крупные антоновские яблоки вымыть, обтереть насухо, вынуть всю сердцевину, уложить в каменное блюдо, подлить немного воды, испечь до готовности, обсыпать мелким сахаром, вновь поставить в печь, чтобы сахар распустился.

629. Петрушка зеленая.

Очистить от испортившихся стебельков и листьев, сполоснуть в холодной воде от пыли, держать в свежей и чистой воде, чтобы не завяли. Ее употребляют цельными листьями на гарнир и мелко изрубленной для приправы к готовым супам.

630. Трюфели.

Трюфели свежие чистятся так: положить их в холодную воду, чтобы размягчить землю, которой они покрыты, вынимать из воды по одному, очистить твердой щеткой, сполоснуть, тщательно соскоблить ножиком землю, оставшуюся в углублениях. Окончательно обмыть, вынуть из воды, вытереть полотенцем и потом срезать верхнюю кожицу. Очищенные таким образом трюфели положить в кастрюлю, влить стакан прокипяченного белого вина и стакан консоме, положить кусок сливочного масла, 1 обланжированную луковицу с 2-мя воткнутыми в нее гвоздиками и букет зелени. Кипятить $\frac{1}{4}$ часа, закрыв крышкой, на легком огне, снять с огня и остудить их в том же наваре. Навар употребляется, как сок из трюфелей.

631. Пюре из трюфелей.

400 г трюфелей, отваренных как сказано выше, истолочь в ступке с 100 г сливочного масла и протереть через сито. Стакан испанского соуса с $\frac{1}{3}$ стаканами сока из трюфелей

высадить до густоты и соединить с протертыми трюфелями. Перед употреблением дать этому пюре дойти до кипения, положить кусок сливочного масла и размешать.

632. Петрушка жареная.

Три горсти листьев петрушки размешать слегка с ложкой распущенного горячего масла, положить на сковородку, поставить в духовую печь, чтобы они подсохли, но не пригорели. Или же взять стакан фритюра, раскалить его, чтобы пошел пар, опустить ветки зеленой петрушки, через несколько минут вынуть на пропускную бумагу.

633. Укроп зеленый.

Отрезать зеленые веточки, сполоснуть водой, обсушить и мелко нарезать. Им посыпают супы и кладут в разные фарши и соуса.

634. Зеленый лук.

Употребляется в окрошку, ботвинью, как гарнир к селедке и кладется в фарш из гречневой каши, саго и т. п. в пироги и пирожки.

635. Букет зелени.

Связанные в пучок листья петрушки, сельерея, порея и по одному листу кервеля и эстрагона. Кладется при варке супов и т. п.

636. Соус из сушеных грибов.

50 г сушеных грибов обмыть в теплой воде, залить 3-мя стаканами воды, варить до мягкости, вынуть и мелко изрубить или нашинковать. В другой кастрюле поджарить мелко изрубленную луковицу с $\frac{1}{2}$ ложкой масла, всыпать, мешая, $\frac{1}{2}$ ложки муки, развести грибным бульоном, посолить, дать провариться, всыпать грибы, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и дать раз закипеть.

637. Грибы белые или красные в сметане.

Очистив $1\frac{1}{2}$ кило грибов, нарезать их ломтиками, обмыть, сложить в сотейник, покрыть крышкой и поставить на плиту. Когда грибы дадут сок, слить его прочь и в грибы положить 100 г масла, отдельно прожаренную шинкованную луковицу, соли и перца и прожарить с этим грибы. Затем прибавить $\frac{3}{4}$ стакана бульона, холодной пассеровки, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, закрыть крышкой и тушить, чтобы соус загустел и грибы стали мягкими. Перед подачей посыпать рубленой зеленой петрушкой.

638. Грибы разные (белые, красные, боровики, грузди, опенки, рыжики и другие).

Погрузить грибы в соленый кипяток с уксусом, дать прокипеть, обмыть, очистить. Кожа снимается только с корешков, шляпки лишь обмываются. Нарезать грибы ломтиками, обвалять в муке, положить в сотейник на сливочное или прованское масло, посолить, положить букет зелени и запассерованный лук, прикрыть крышкой и тушить 15—30 минут на легком огне, пока не сделаются мягкими. Удалить затем лук и зелень.

Припущенные таким образом грибы подают жареными на масле, в сливках или сметане, дав один раз вскипеть.

639. Грибы сухие.

Сухие грибы должны быть хорошенько промыты, сварены в соленой воде с луковицей, а затем уже тушатся или жарятся целыми или нашинкованными. Целые грибы следует обвалять в муке и жарить на сливочном или прованском масле.

640. Шампиньоны.

Соскоблить ножиком кожицу с шампиньонов, обмыть их в воде, высушить полотенцем и опустить в воду, вскипяченную с куском масла, соком лимона и солью и затем охлажденную. Затем поставить их на сильный огонь и дать вски-

петь несколько раз в течение 5-ти минут. Приготовленные таким образом шампиньоны жарятся до готовности на сливочном масле. Эти же шампиньоны отпускаются в сливках или в сметане; в таком случае масло сливается со сковородки, заменяется сливками или сметаной и дают раз вскипеть.

641. Шампиньоны рубленые с душистыми травами.

Очищенные шампиньоны мелко изрубить, прибавить изрубленную и обланжиренную луковицу-шарлот, кусок масла, ложку бульона, прокипятить 2 раза, слить масло и бульон, прибавить обланжированную зелень петрушки, кервель и укроп, посолить и отпустить.

642. Шампиньоны—уксель.

Очистить и изрубить 200 г шампиньонов, прибавить 45 г петрушки и 45 г обланжированного лука-шарлот, положить кусок масла, соли, перца, немного бульона, прокипятить в течение 5-ти минут, прибавить 2—3 ложки высаженного испанского соуса и раз вскипятить.

643. Шампиньоны фаршированные.

У крупных очищенных шампиньонов вырезать корешки и бородку из сердцевины. Наполнив серединки шампиньонов шампиньонами-уксель, положить их в намащенный сотейник, окропить лимонным соком, посыпать сухарями, положить масло кусочками и поставить запечься в духовую печь.

644. Шампиньоны пуллет.

Очистить шампиньоны, нарезать кружками, обмыть, сложить в сотейник на распущенное масло, выжать сок из лимона, посолить, прибавить ложку бульона и припустить до мягкости под крышкой. Затем заправить густым соусом пуллет, поставить на пар на 10—15 минут, чтобы шампиньоны пропитались соусом. Подать, посыпав рубленой зеленью петрушки и с крутонами.

645. Салат зеленый.

Листья всякого зеленого салата перебрать, отбросить негодные, хорошие окатить водой, положить на решето, дать воде стечь, осушить полотенцем, уложить в салатник, залить соусом к салату, тщательно перемешать и подать.

646. Салат из свежих огурцов.

Свежие огурцы очистить, разрезать на ломтики, посыпать солью, залить уксусом и прованским маслом.

Их можно заправить одной только солью, или солью и перцем.

647. Салат из красной капусты.

Нашинковать красной капусты, облить уксусом, дать постоять, слить уксус, посолить и заправить соусом к салату.

648. Салат из кислой и кочанной капусты.

Отжать кислую шинкованную капусту, кочанную нарезать ломтиками, дать стечь рассолу, заправить соусом к салату.

649. Салат из разной зелени с яблоками и грецкими орехами.

Отварить и остудить картофель, белую и зеленую фасоль, свеклу. Картофель и свеклу нарезать ломтиками, нарезать очищенное сырое яблоко, заправить соусом к салату и прибавить очищенные грецкие орехи.

650. Салат из картофеля.

Сваренный и остуженный картофель нарезать ломтиками, заправить соусом к салату; можно прибавить нарезанные ломтиками свежие или соленые огурцы. Можно в этот салат прибавить очищенную и нарезанную кусочками селедку. Можно положить сырой томат, нарезанный ломтиками.

651. Салат из томата и испанского лука.

Нарезать ломтиками сырые спелые томаты и крупный испанский лук, уложить в салатник, перекладывая ломти томата ломтиками лука, посолить, залить соусом к салату и подать.

652. Салат из моченых, маринованных, соленых или вареных ягод, фруктов и овощей.

На салат подаются моченые ягоды и фрукты, маринованные фрукты и ягоды, соленые огурцы, грибы, арбузы, дыня, тыква, варенье из брусники и клюквы.

653. Огурцы соленые.

Приготовить небольшие дубовые боченки, выпарить их кипятком с присоединением укропа, эстрагона, лука и смородинных листьев. Отобрать зеленые, крепкие, чистые огурцы, продержать их часа 3 в холодной воде на льду, обтереть их. На дно боченка положить слой свежего укропа, эстрагона, смородинных листьев и уложить плотно стоямя ряд огурцов, положить слой трав и кусочки хрена, опять ряд огурцов и так далее, закончить слоем трав. Заколотить боченки и через втулку залить кипящим рассолом из ведра воды и 400 г крупной соли, забить втулку и засмолить. Сохранять боченки на леднике.

654. Огурцы свежепросоленные.

Приготавливаются также, как и соленые, но в больших стеклянных банках и рассол делается из соли и укропа. Готовы через 3 дня.

655. Огурцы нежинские.

В боченок величиной в $1\frac{1}{2}$ ведра положить на дно 3 больших корня селерея с зеленью, 3 больших корня петрушки с зеленью, 3 ветки эстрагона, до половины боченка положить перемытых и вытертых маленьких огурцов, на огурцы опять столько же зелени, а между зеленью 3 стручка турецкого перца так, чтобы они не прикасались к огурцам; вторую половину боченка доложить огурцами, накрыть опять таким же количеством зелени и сверху положить 3 стручка турецкого перца; затем взять ведро хорошего уксуса, положить в него стакан соли, вскипятить и холодным залить огурцы; когда рассол впитается, долить еще. Закупорить, засмолить и держать в холодном месте.

656. Капуста кислая (заготовка).

Кадку лучше всего взять дубовую, целую, хорошенько ее вымыть и высушить. У крепких тугих кочанов обрезать все наружные и испорченные листья и кочерыжки. Мелко ее нарубить или нашинковать. Затем, выложив дно кадки чистыми листьями, рубленую или шинкованную капусту укладывают рядами, пересыпая солью и сильно уминая деревянной колодушкой или же сперва руками, промешав ее хорошенько с солью, и потом уже укладывать и уминать в кадке. Если солить рядами, то нижние ряды нужно солить меньше, верхние—больше. В капусту кладут по желанию—тмин, можжевельные ягоды, луковички, семена укропа, цельный перец, лавровый лист, гвоздику, цельные небольшие кочаны капусты. При наклаивании капусты нужно иметь в виду, что она сильно садится. Когда кадка наложена, ее следует оставить в теплом месте на несколько дней. Капуста будет садиться исподволь и начнет бродить, тогда нужно чистой березовой или дубовой палкой протыкать ее раза по два каждый день до самого дна, чтобы выходил дух. Когда капуста перестанет садиться, снести ее в подвал, положив сверху чистую тряпку, потом кружок и сверху камень. Каждый раз, когда берется капуста, ее нужно сверху срезать, вымыть начисто тряпочку и кружок в холодной воде и вновь положить.

657. Свекла моченая на зиму.

Для мочения лучше брать крупную свеклу длинного сорта. Чистить ее не надо, нужно срезать верх и тонкий конец, и тщательно вымыть. Наложить плотно в чисто выпаренную кадку и залить холодной сырой водой. Продержать в комнате, но не подле печки, двое суток, вынести в подвал, покрыть дощечкой и легким гнетом, чтобы вода стояла пальца на два выше дощечки. Употреблять можно недели через 2—3. Если берется сок на борщ, то добавляется свежая вода. Эта свекла хороша для борща.

658. Бобы зеленые (соленые).

Взять самые молодые, но очень мясистые бобы, обломать кончики, отрывая нитки с обеих сторон, наломать руками на 3—4 куска каждый стручок. Промыть и откинуть на решето. В медный таз для варенья влить воды и, когда вода сильно закипит, всыпать бобы и оставить их в кипятке на огне не более 5-ти минут. Затем вынуть их на решето и обдать большим количеством холодной воды. Когда они остынут и вода стечет, переложить в чистый боченок и залить не крепким холодным рассолом. Наложить кружок и слабый гнет. Дня через 3 переменить рассол и через 2 недели опять переменить рассол. Рассол должен стоять выше кружка пальца на два. Наблюдать за тем, чтобы рассол не давал ни малейшей плесени, в противном случае тотчас же переменить его. Перед употреблением на некоторое время положить в холодную воду и варить, конечно, без соли. Заправлять их мукой и маслом.

659. Щавель, шпинат, молодая крапива и прочая зелень.

Брать только самую молодую зелень, перебрать, очистить от стебельков и вымыть. Кинуть в кипящую воду в медный таз. Когда закипит, дать кипеть 10 минут. Откинуть на решето и обдать самой холодной водой. Когда остынет и стечет вода, переложить в боченок и залить не крепким холодным рассолом. В дальнейшем поступать так, как сказано о бобах. При употреблении вымачивать в холодной воде.

Точно также можно заготовить цветную капусту, сельдерей и репу.

660. Заготовка шпината, щавеля и прочей зелени (другим способом).

Для щей и соусов хорошо сохраняются овощи следующим способом: например, — молодой щавель перебрать, оторвать стебли, перемыть, опустить в кипяток с ложечкой соли и не

давать кипеть, а только, чтобы прогрелось. Откинуть на решето и оставить на несколько часов, чтобы совершенно остыл и вода стекла. Затем переложить в чистые баночки, сгладить ножом и залить растопленным говяжьим салом.

Шпинат и щавель можно заготовить еще несколько иначе: тщательно их перебрать, удалить все стебельки, кинуть в большой котел с кипятком. Когда несколько раз прокипят, откинуть на решето и отжать хорошенько руками. Другие овощи можно протереть или изрубить. Переложить в медный таз и без воды варить, непрерывно мешая, пока загустеет как каша и тотчас же выложить в миску и остудить. Наложить это пюре в бутылки с широкими горлышками или в небольшие баночки. В бутылки влить слой постного масла и закупорить новыми пробками, а в баночках залить говяжьим салом.

661. Пюре из томатов (заготовка).

Взять большое количество совершенно спелых красных помидоров, отобрать стебельки, хорошенько промыть и откинуть на решето. Когда обсохнут, наломать их руками и наложить полные горшки, чугуны, кастрюли, нажимая, чтобы вошло побольше и поставить на плиту. Когда томаты совершенно осядут и пустят весь сок, вылить их на решето, чтобы стекла вода, которая никуда не годится. Томаты же протереть через решето, оставшуюся кожу и зерна выбросить. Протертую массу сложить в луженые кастрюли, очень немного посолить, поставить на плиту, но не на открытый огонь, помешивая, чтобы не пристало ко дну, очень долго, часов 5—6. Пюре должно быть так густо, как самая густая сметана. Если взять ложку пюре над кастрюлей, то оно должно не стекать, а спадать всей массой. Цвет должен быть темно-красным, нисколько не ударяющим в коричневый. Готовое пюре немного остудить, переложить в бутылки, налить сверху в каждую бутылку ложку растопленного говяжьего сала или же ложку свежего постного масла. На следующий день закупорить новыми пробками и засмолить. Держать бутылки стоя в сухом прохладном месте.

662. Грибы соленые (заготовка).

Рыжики лучше всего солить сырыми, их надо перебрать, перетереть, обрезать корешки, сложить в кадочку или горшок, пересыпая солью и перекладывая очень немного укропом, сверху тоже положить укроп и листья черной смородины. Оставить кадочку без гнета на сутки в комнате, потом снести в подвал, прикрыть чистой тряпочкой, кружком и положить гнет. Наблюдать, чтобы не было плесени, почаще мыть тряпочку и кружок.

Грузди и волнушки перед солением нужно непременно мочить сутки, меняя несколько раз воду.

Белые грибы можно также солить, но они соленые менее вкусны, чем маринованные.

Опенки солят только одни шляпки и перед солением их необходимо обдать кипятком.

Можно солить вместе разные грибы, даже белянки и сыроежки, но в таком случае их лучше обдать кипятком, дать постоять, откинуть на решето и потом солить.

663. Маринованные грибы (заготовка).

Мариновать можно шампиньоны, белые и березовые грибы, опенки, лисички и маслята. Брать самые молодые и мелкие грибы. Чисто обрезать корешок и обрывать только висющую кожицу и бросать их в подкисленную воду. Когда все грибы будут очищены, поставить на огонь кастрюлю с водой, кинуть в нее полную горсть соли, несколько веточек укропа и большую луковицу. Когда вода закипит, бросить грибы в кипяток и дать кипеть в течение 10—15-ти минут. Потом откинуть на решето и дать воде стечь. Тем временем поставить на огонь хорошего уксуса в эмалированной посуде, положить туда 2—3 лавровых листа, 15 штук черного перца, 10 душистого, 6—8 шт. гвоздики, укропа, кто хочет—1 зубок чеснока, зеленого лука или шарлот, базилики, неполную ложку сахара и по вкусу соли. Все это хорошенько прокипятить. Потом откинуть их на решето и дать воде стечь совершенно. Когда вода с грибов сбежит, уложить их акку-

ратно в небольшие баночки, залить остывшим процеженным уксусом. Через 3 дня слить уксус, прокипятить, остудить и опять им залить грибы. Прodelать это 3—4 раза в течение 10-ти дней. Затем залить грибы на палец толщиной постным маслом, завязать баночки пергаментной бумагой или пузырем и держать в сухом прохладном месте. Грибы следует мариновать по сортам.

664. Сухие овощи (заготовка).

Для сушки зелень надо сперва перебрать, нарезать как можно мельче или тонко нашинковать. Необходимо, чтобы кусочки или ломтики по возможности были одинаковой величины. Тщательно промыть в воде и вынимать из воды друшлагом. Разложить зелень или овощи на решето в один ряд или на специально сделанные деревянные рамы с натянутым на них чистым редким холстом или марлей. Сушить их лучше всего на „вольном духу“, т. е. в русской печи, когда она настолько остынет, что можно держать в ней руку. Трубу не закрывать, поставить в печку на всю ночь зелень и повторить это несколько ночей кряду. Надо, чтобы овощи высохли настолько, чтобы хрустя ломались в руках. Хранить их в сухом месте. Перед употреблением мочить в теплой воде несколько часов. Мясистые овощи, как бобы, горошек, следует перед сушкой опустить в кипяток, не давая кипеть, а только дать постоять в кипятке некоторое время, откинуть на решето, обдать холодной водой и осушить. Соленый кипяток сохраняет зеленый цвет и несколько размягчает ткань.

Горошек нужно брать плотный и ровный. При употреблении мочить в теплой воде 3 часа.

Таким же способом сушат бобы и брюссельскую капусту.

665. Сушеные грибы (заготовка).

Для сушки нужно брать молодые грибы без малейшего следа червей или улиток. Сушить немедленно после сбора. Шляпки не отламывать, а срезать корешок от самой шляпки. Сушить отдельно корешки и отдельно шляпки, не нанизывая

их на нитки, а лучше всего раскладывая на решетках или на деревянных рамах, о которых упоминалось в указаниях о сушке овощей. Шляпки класть разрезом вверх. Березовые грибы сушеные и шляпки от опенок нисколько не уступают сушеным белым грибам. Хороши сушеные сморчки и великолепны шампиньоны. Перебрать их и немедленно поставить в печь на ночь и так продолжать, пока грибы не высохнут. Хранить в жестянках или банках, завязанных пергаментом. Никакие грибы не следует мыть перед сушкой.

666. Маринованные овощи.

Нужно брать преимущественно самые молоденькие овощи, только что завязавшиеся. Молоденькие корни, как репа, брюква, селлерей, круглая редиска белая и красная, морковь, коротель, нужно брать цельными, если они совсем молоденькие, или же вырезать все одинаковой величины и формы. От спаржи берутся одни головки. Зеленые бобы и горошек—совсем молоденькими. Самые маленькие кочерыжки брюссельской капусты. Цветную разобрать по цветочкам. Красную нашинковать красивыми длинными стружками. Корнишоны брать очень маленькие, зеленые и аккуратные. Самые маленькие стручки зеленого сладкого перца. Совершенно маленькие зеленые томаты и баклажаны. Молоденькие шампиньоны и другие грибы. Крошечные тыквы, когда только что отцвели. Самый мелкий лук. Совсем еще зеленый крыжовник и, наконец, кусочки зеленого арбуза, дыни и огурцов. Все овощи и фрукты вместе или врозь, кроме огурцов, дыни и арбуза, опустить в соленый кипяток и, когда вода закипит, дать кипеть не более 2-х минут, тотчас же откинуть на решето, и, когда вода стечет, положить в банки, налить простым уксусом, оставить на сутки, потом уксус начисто слить и залить овощи следующим маринадом: на 12 стаканов хорошего уксуса взять по 50 г черного перца, горчичного семени, толченого инбиря, ложечку кориандра, ложечку гвоздики, $\frac{1}{2}$ ложечки душистого перца и 1 стручок красного, несколько веточек эстрагона, 2 зубка чеснока, прибавить немного соли. Всему этому дать едва

закипеть, тотчас же отставить и дать стоять неделю в теплом месте. Затем процедить через фланельку и заливать этим маринадом в баночках приготовленные овощи. Сверху в баночку влить ложку постного или прованского масла. Употреблять через 1—1½ месяца.

667. Свекла маринованная.

Свеклу перемыть, неочищая испечь в духовой до мягкости. С горячей снять кожицу и сложить целиком в большие банки, перекладывая хреном и ломтиками кислых яблок и пересыпая тмином и кориандром. Вскипятить уксус пополам с сильно посоленной водой, остудить и залить холодным свеклу. При употреблении свеклу нарезать ломтиками.

Свекла маринуется еще так: испечь ее или сварить в коже. Потом очистить, нарезать ломтиками или кубиками и сложить в банку. Сварить из уксуса маринад с обыкновенными духами, солью и небольшим количеством сахара, остудить и холодным залить свеклу. Для этого лучше брать круглую и самую красную свеклу.

668. Красная капуста маринованная.

Взять самые красные, крепкие кочны, снять наружные листья, разрезать их на 4 части, вырезать кочерыжку, капусту нашинковать как можно тоньше, положить в глубокое блюдо, пересыпать солью, покрыть другим блюдом и продержать так 2—3 дня. Потом отжать весь рассол. Переложить капусту в банки и залить остуженным уксусом, сваренным с черным перцем, лавровым листом, горчичным семенем и 2—3 гвоздиками. Годна к употреблению через 3 недели. Сохранять, наложив кружок с гнетом и завязав банку пергаментом.

669. Цветная капуста маринованная.

Выбрать очень плотную и белую цветную капусту, разделить ее по цветочкам, обрезать лишние стебельки и бросать в холодную воду, чтобы не почернела. Опустив

затем в кипящую воду, дать воде кипеть с капустой не более 5 минут. Тотчас же вынуть в банку и залить хорошим уксусом. На другой день слить уксус, прибавить в него немного соли, черного перца, вскипятить, процедить и холодным залить капусту. Сохранять, как другие маринады.

670. Огурцы для салата.

Взять крупных мясистых огурцов, в которых семечки еще мелкие, срезать с них тонко кожицу, а огурцы нарезать тонкими ломтиками; также тонко нарезать одну луковицу. Наложить в банку и засыпать солью. Завязав банку, сохранять в очень сухом и холодном месте. Нужно, чтобы рассол, который огурцы дадут, стоял всегда выше их. Через несколько недель можно употреблять, вымочив перед употреблением в холодной воде.

Делают и иначе. Настроганные и посоленные огурцы оставить так до утра, потом слить весь сок с огурцов и залить их уксусом пополам со свежим прованским маслом.

671. Огурцы в уксусе.

Взять крепкие молодые, по возможности одинаковой величины, огурцы и положить их в холодную воду на ½ суток, потом обтереть насухо каждый огурец, сложить их в большие глиняные горшки, пересыпая мелким луком, мелко нарезанным хреном, ложкой черного перца в горошинах, несколькими зернами душистого перца, 2-мя лавровыми листьями, горстью—двумя укропа и горстью эстрагона. Взять крепкого уксуса, на каждые 4 стакана уксуса 2 стакана воды и чайную ложку соли. Развести соль и залить уксусом огурцы, чтобы уксус их покрыл, а сверху положить холщевой мешочек с горчичным семенем.

672. Корнишоны.

Самые мелкие, зеленые крепкие корнишоны положить в самую холодную воду часа на 3, затем вытереть их насухо и сложить в банки или боченок. Дно покрыть вишневыми

и черно-смородинными листьями, укропом и эстрагоном, рядами плотно укладывать корнишоны, перекладывая ряды той же зеленью, на банку положить 1 стручок перца и горсти две семенного луку. Сверху густо закрыть той же зеленью. Взять уксус без воды, вскипятить с ложкой соли, залить корнишоны, плотно закрыть банку или боченок и засмолить.

673. Спаржа маринованная.

Взять свежую спаржу, очистить жесткую часть и наломать руками на несколько кусков, сварить ее в воде с солью, отнюдь не переваривая. Откинуть на решето, когда вода стечет, переложить на блюдо и облить горячим уксусом. На другой день слить уксус, развести его наполовину водой, вскипятить, снять пену и горячим залить спаржу. На третий день слить уксус, а спаржу переложить в банки и залить свежим уксусом, разбавленным наполовину водой, вскипяченным и остуженным. В каждую банку влить ложку прованского масла, завязать пергаментом и хранить в холодном месте.

674. Бобы зеленые маринованные.

Взять свежие бобы, обломать концы, удалить тянущуюся за кончиком нитку и мариновать как спаржу. В бобы следует положить лук шарлот и немного специй.

675. Томаты маринованные.

Взять зеленые помидоры, перетереть их, сложить в банки, перекладывая душистыми листьями, и залить остуженным уксусом, вскипяченным с несколькими горошинами перца, 1—2 лавровыми листьями и несколькими гвоздичками. Если уксус начнет мутнеть, слить, переварить, остудить и вновь залить.

676. Перец зеленый маринованный.

Взять свежие мясистые стручки сладкого перца, смотреть, чтобы не попал горький перец, который испортит весь маринад. Опустить в соленый кипяток и дать раз вскипеть.

Откинуть на решето, остудить, сложить в банки и залить холодным уксусом, вскипяченным со специями и свежими травами.

677. Пикули.

Это то же, что и овощи в уксусе, разница только в маринаде, которым они заливаются. Взять по 100 г мелко толченного белого инбиря, горчицы в порошке, соли, 1 десертную ложку желтого инбиря, 20 штук черного перца и очень немного кайенского. Все мелко истолочь и просеять через сито. Приготовить банку с притертой пробкой, влить в нее до половины хорошего самого крепкого уксуса; все специи высыпать в тарелку, влить немного уксуса, растереть ложкой в густое тесто, выложить его в банку и хорошенько перемешать с уксусом. Банку поставить в теплое место и ежедневно мешать в течение месяца. По истечении месяца класть в маринад овощи по мере их созревания. Маринад приготовить в мае. Осенью, когда все овощи будут собраны, разложить их по маленьким баночкам, сильно взболтать уксус и им залить овощи. Баночки закупорить и засмолить. Если покажется плесень, слить уксус, вскипятить, прибавить перца, остудить и залить совершенно холодным. Будут готовы через год.

Пикули можно приготовить и со следующим маринадом. Положить в уксус на кончике ножа кайенского перца и по $\frac{1}{2}$ наперстка толченой корицы, гвоздики, черного и душистого перца, несколько веточек эстрагона, укропа и соли. Все хорошенько прокипятить. В банку положить все овощи, кроме свеклы. Залить процеженным и остуженным уксусом.

678. Черника маринованная.

Перебрать чернику, на 5 стаканов черники взять 400 г сахара, распустить сахар в уксусе, прибавить корицы, гвоздики и соли. Когда уксус закипит, всыпать чернику и дать покипеть очень недолго, чтобы ягоды не полопались. На другой день перемешать их и разлить по баночкам, завязав пергаментом.

679. Брусника в запас.

Перебрать, перемыть бруснику, откинуть на решето, высыпать на скатерть, чтобы просохла, сложить в большой горшок и поставить в негорячую печь, чтобы дала сок. Когда все ягоды полопаются, поставить на огонь, чтобы варились без сахара до густоты. Когда совсем остынет, сложить в небольшие баночки, завязать и поставить в сухой подвал. Перед подачей к столу перемешать с толченым просеянным сахаром.

ОТДЕЛ VII.

**Каши, фарши, яйца и молочные изгот-
вления.**

680. К А Ш И.

681. Общие указания.

Крупа для каши должна быть лучшего качества; перед употреблением она должна быть отсеяна, в некоторых случаях перемыта, все посторонние из нее примеси удалены. Лучше всего варить кашу на пару, т. е. сосуд, в котором варится крупа, закрыть и поставить в большой сосуд, наполненный кипятком и поставленный на огонь. При такой варке каша получается рассыпчатая, не пригорает, части ее, прилегающие к стенкам сосуда, не сохнут.

682. Каша гречневая.

Взять 400 г гречневой крупы-ядрицы, перебрать, выбрать из нее шелуху и черные зерна, прогреть крупу на легком огне на сковородке с куском сливочного масла, мешая, чтобы она зарумянилась. Переложить крупу в кастрюлю, лучше в горшок, так, чтобы она заняла немного более половины его, посолить, положить ложки две масла, залить кипятком на два пальца выше крупы, поставить на огонь, чтобы вода закипела. Когда крупа разбухнет, размешать ее ложкой, закрыть горшок, поставить его в сотейник с кипятком, чтобы кипяток не доходил пальца на два до верха горшка, и варить 2—4 часа, наблюдая, чтобы вода в сотейнике все время кипела. Подать с куском сливочного масла.

Эту кашу можно подать к щам или борщу; она также идет на фарш к мясным и рыбным блюдам и на пироги.

683. Каша гречневая протертая.

Сварив гречневую кашу, как сказано выше, протереть ее через решето на блюдо и подать ее горячей со сливочным маслом или холодной со сливками.

684. Каша гречневая на грибном бульоне с мозгами.

Сварить крутую гречневую кашу на грибном наваре из сухих белых грибов вместо воды. Распустить в сотейнике кусок сливочного масла, снять с него пену, выложить на масло готовую кашу, поджарить, но не засушить, положить на кашу куски отваренного в бульоне мозгового жира из костей, продержать на огне 5 минут, переложить на блюдо и подать.

685. Каша гречневая размазня.

Взять 400 г гречневой крупы, промыть в нескольких водах, переложить в кастрюлю, влить 8 стаканов кипятка, положить 200 г сливочного масла, соли, поставить на огонь и проварить до готовности, т. е. чтобы она была не рассыпчатой. Отпускать с куском сливочного масла.

686. Гренки из гречневой каши.

Гречневую кашу—размазню продержать дольше на огне, чтобы она загустела, выложить тонким слоем на блюдо, остудить; нарезав ее квадратиками, запанировать их в яйце и муке, поджарить с обеих сторон на сливочном масле.

687. Крупеник из гречневой каши.

400 г гречневой крупы промыть тщательно в воде, удалить шелуху и черные зерна, обдать на решетке крутым кипятком, смешать крупу с 2-мя стаканами сметаны, 2-мя

стаканами творога, 3-мя желтками, 6 ложками сливочного масла, посолить, уложить в горшок или в сотейник и запечь в духовой на легком жару.

688. Каша из смоленской крупы.

Просеять 400 г крупы, залить 3-мя стаканами кипятка, размешать, посолить, положить кусок масла, дать вскипеть и загуститься, размешать и поставить на пар. На приготовление этой каши требуется менее часа для крутой и менее $\frac{1}{2}$ часа для размазни. К ней подают сливочное масло куском.

689. Каша из смоленской крупы на молоке.

Перетереть на огне 400 г отсеянной крупы с одним яйцом и куском масла; вскипятить 3 стакана молока, посолить, всыпать постепенно, мешая, крупу, положить кусок масла, кипятить несколько минут, размешать, отставить на легкий огонь, проварить, прибавить еще масла, поставить на $\frac{1}{2}$ часа на пар.

690. Каша пшенная крутая.

Промыть в нескольких водах 400 г пшена, положить в кастрюлю, залить кипятком на палец выше крупы, посолить, прибавить кусок масла, дать закипеть и загуститься, закрыть кастрюлю и поставить в печь или на пар.

691. Каша пшенная на молоке жидкая.

Вскипятить 6 стаканов молока, всыпать в него стакан промытого пшена и варить до готовности на легком огне, мешая, чтобы молоко не пригорело. Перед подачей посолить.

192. Каша манная на воде.

В 3 стакана кипящей посоленной воды положить кусок масла, всыпать дождем $\frac{3}{4}$ стакана манной крупы, все время мешая. Когда каша загустится, поставить ее на пар или в духо-

вую печь; через $\frac{1}{4}$ часа остудить и протереть через сито. Протертую кашу подварить на пару и подать, заправив куском сливочного масла.

693. Каша манная на молоке.

В 3 стакана кипящего молока всыпать дождем, постоянно мешая, 3 ложки манной крупы, дать вскипеть, посолить; во время изготовления все время мешать кашу, чтобы не было комков. Варить 15—20 минут, наблюдая, чтобы молоко не пригорело. Отпустить с куском сливочного масла.

694. Каша из смоленской или манной крупы с рябчиком.

Снять с рябчика филеи, припустить на сливочном масле, изрубить, протолочь и протереть через сито. Кости и остальные части рябчика изрубить и сварить из них бульон, снять жир и процедить. На этом бульоне сварить жидкую кашу из смоленской или манной крупы. Когда каша будет готова, положить в нее протертую массу из рябчика, раз вскипятить и отпустить с куском сливочного масла,

695. Каша ячневая на молоке.

Вскипятить 3 стакана молока с куском сливочного масла, всыпать 200 г перемытой ячневой крупы, посолить и помешать. Когда разбухнет и погустеет, прибавить масла, поставить на пар или в духовую печь часа на 3—4. Сваренную до готовности соединить с 4-мя яйцами и стаканом сметаны, переложить в форму, поставить еще на $\frac{1}{2}$ часа в печь и отпустить со сливочным маслом.

Ее-же можно варить и на воде.

696. Овсяная каша варится так-же, как и ячневая.

697. Каша зеленая.

Налившиеся зерна ржи обланжирить в кипятке, высушить и выбрать. Вскипятить 3 стакана воды или молока, положить кусок масла, посолить, всыпать 400 г зерен. Когда зерна разбухнут, прибавить масла, размешать и варить 3 часа на пару или в духовой.

698. Каша тыквенная.

Приготовить густую кашу из смоленских круп или пшена и протереть ее через решето. Из сладкой тыквы вырезать мякоть, очистить ее от зерен, нарезать на куски, залить стаканом кипящего молока и проварить до мягкости. Протереть тыкву через сито, соединить ее с протертой кашей из крупы, положить кусок масла, немного соли, поставить в духовую печь. Когда зарумянится, отпустить с сахаром и сливочным маслом.

699. Каша манная сладкая.

Из 4-х стаканов молока и 4-х ложечек манной крупы сварить кашу, все время мешая, чтобы не было комков. Положить кусочек сливочного масла и сахара ванильного или апельсинового. Отдельно вскипятить густые сливки, постоянно снимая с них пену, не давая им краснеть. Когда снятых пепок будет достаточно, соединить их с готовой манной кашей. Переложить кашу в кастрюлю, посыпать сверху сахаром. Раскаленной лопаточкой прижечь сверху сахар, сделав карамель, отпустить.

700. Каша манная гурьевская.

Приготовить манную кашу, как только что сказано. Взять каленых истолченных орехов разных сортов: грецких, обыкновенных, миндаля, фисташек, смешать их с кашей, переложить всю массу в кастрюлю, покрыть ее карамелью, как указано выше, или-же фруктами или цукатами.

Точно так-же готовится гурьевская каша из риса, заменив им манную крупу.

701. Каша манная на миндальном молоке.

Эта каша варится, как обыкновенная каша манная сладкая, только молоко заменяется миндальным молоком. Во всем остальном поступать как сказано выше.

702. Каша рисовая сладкая.

Перебрать, промыть 400 г риса, высыпать его в сотейник с кусочком сливочного масла, продержать, мешая, на огне 5 минут, наблюдая, чтобы рис не потемнел. Затем влить туда 3 стакана воды, посолить, сварить до мягкости в духовой. Остудить и подать со сливками и сахаром.

703. Каша рисовая с каймаком.

Сварить кашу рисовую сладкую, взяв вместо воды молока. Остудить, посыпать сахаром или залить холодным ванильным сиропом. Переложить в кастрюлю, покрыть рис толстым слоем остуженных белых пенек с густых сливок, приготовленных заблаговременно. Эти густые пенки называются каймаком. Подать с ванильным сахаром, толченой корицей и мелким сахаром.

704. Каймак готовится следующим образом.

Поставить сливки на огонь, кипятить, их пенку постоянно погружать на дно, наблюдая, чтобы сливки не подгорели и не покраснели. Когда пенка образуется достаточное количество, переложить их на рис и остудить.

705. Каша рисовая на сливках.

Перебрать, вымыть 400 г риса, положить в большую кастрюлю, налить холодной воды, поставить на огонь, дать закипеть, размешать, продержать в кипящей воде 3 минуты, откинуть на сито, облить теплой водой, переложить в кастрюлю, залить 3-мя стаканами кипящего молока, посолить немного, сварить до готовности на легком огне; снять с огня, прибавить по вкусу ванильного сахара, $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, маленькими кусочками небольшое количество сливочного масла.

Если вместо ванильного сахара кладется апельсиновый или лимонный сахар, то его кладут в последнюю минуту.

В некоторых случаях в эту кашу кладут сыре желтки, предварительно разведенные небольшим количеством сливок и взбитые со сливочным маслом.

706. Кутья.

Сварить кашу рисовую сладкую, как указано выше, и остудить. Очистить, изрубить, истолочь и смешать с мелким сахаром миндаль, прибавить чуточку воды, облить этим рис и огарнировать его кишмишем.

Вместо миндального сока некоторые берут мед, распущенный в воде.

Кутью готовят также из крупных зерен пшеницы.

707. Каравай из пшена.

Сварить густую пшенную кашу, слегка остудить, размять с куском сливочного масла, прибавить 3—4 желтка, тщательно размешать, взбить столько-же белков, соединить их с кашей, переложить в намавленную, обсыпанную сухарями форму, поставить на пар на $\frac{1}{2}$ часа; отпустить с сахаром, сливочным маслом или со сливками.

Точно так-же можно сделать каравай из риса, манной крупы и лапши.

708. Каравай из творога.

Протереть через сито 400 г отжато творога, соединить с 5-ю желтками, растертыми с 175 г ванильного сахара, куском сливочного масла, ложкой картофельной муки; прибавить мелко накрошенных цукатов, кишмиша, коринки, 2 ложки сметаны, 5 взбитых белков; уложить в шарлотную форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, закрыть форму и поставить на пар.

Подать с соусом сабайон или любым фруктовым сиропом.

709. Манная каша поджаренная.

Вскипятить 2 бутылки молока, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана манной крупы, прокипятить, мешая, до гладкости; всыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. Переложить на глубокое блюдо, разгладить, остудить, нарезать четырехугольными ломтиками. Распустить на сковороде 50 г сливочного масла, уложить

на нее ломтики, смазать сверху маслом, посыпать мелким сахаром, поджарить, чтобы сахар превратился в карамель.

Подать, облив соком со сковородки, на которую влить 2 ложки воды.

Можно ломтики запанировать в яйце и сухарях и поджарить в масле.

710. Крутоны из смоленских круп.

Вскипятить 6 стаканов воды, всыпать около стакана крупы, прокипятить, мешая, 5 минут, посолить, вылить на глубокое блюдо, остудить, нарезать равными длинными четырехугольниками и поджарить с обеих сторон в масле. Подают к борщу, щам и т. п.

711. Котлеты рисовые с шоколадным соусом.

Сварить $1\frac{1}{2}$ стакана риса, положить ложечку сливочного масла, 1 ложку сахара, разварить до мягкости, положить $\frac{1}{2}$ палочки ванили, истолченной с куском сахара, остудить, положить 2 яйца или 3 желтка, сделать небольшие котлетки, обвалять их в желтках с прованским маслом и в сухарях и поджарить во фритюре. Когда подрумянятся, вынуть их друшлагом на пропускную бумагу, обвалять в тертом шоколаде, сложить на блюдо. Облить следующим шоколадным соусом: 2 желтка растереть с 2 кусками сахара до бела, всыпать 2 ложки тертого шоколада, развести 2-мя стаканами кипяченого молока, поставить на огонь и мешать ложкой, пока загустеет, не давая кипеть.

712. Сырники вареные.

Отжато́го творога 800 г растереть в чашке, посолить, положить 4 яйца, 2 столовые ложки муки, размешать как можно лучше, сделать из этой массы лепешечки и опускать их ложкой в кипяток. Когда они сварятся и всплывут, вынуть их друшлаговой ложкой, сложить в кастрюлю, облить 2-мя ложками масла, 1 стаканом сметаны, посыпать корицей, сахаром и поставить в печь.

713. Сырники жареные.

Отжать лучше 1 кг творога, растереть до гладкости, положить 4 яйца, соли, 2—3 ложки сметаны, 2—3 куски сахара, $\frac{1}{2}$ стакана муки, наделать на столе, слегка посыпанной мукой, плоские круглые лепешки, влить на сковородку $\frac{1}{2}$ стакана масла, поджарить в нем лепешки с обеих сторон. Подать к ним сахар и сметану.

714. Гренки из белого хлеба.

Польскую булку нарезать острым ножом тонкими ломтиками, подсушить, намочить в $1\frac{1}{2}$ стаканах молока, чтобы они расбухли, сложить на сито, обвалять в яйце, смешанном с сухарями и корицей, поджарить в масле. К ним подают сахар с корицей или варенье.

715. Крутоны из белого хлеба с мармеладом.

Польскую булку нарезать ломтиками, намазать с одной стороны мармеладом, накрыть другим ломтиком, обмакнуть в молоко, смешанное с яйцом, поджарить в масле с обеих сторон. Подают, обсыпав сахаром.

716. Гренки с миндальной массой.

100 гр. сладкого и 10 штук горького миндаля очистить и истолочь, подливая по капле розовой воды, сложить миндаль в кастрюлю, поставить на огонь, мешая, дать слегка подсохнуть. Распустить ложку масла, положить 2 желтка, 2 яйца, толченый миндаль, сахар, ложку просеянных сухарей, все смешать, ввести 2 взбитых белка и этой массой намазать каждый ломтик хлеба, сложить по-парно, обмакнуть в молоко, размешанное с яйцом с сахаром, поджарить в масле с обеих сторон.

717. Крутоны из лапши.

Опустить лапшу в соленый кипяток, откинуть на друшлаг, не обливая холодной водой. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, положить ложку масла, 3 желтка, 3 ложки тертого пармезана и размешать. Когда лапша на плите загустеет,

переложить в небольшое глубокое блюдо, немного остудить, покрыть другим таким же блюдом со смоченным дном и наложить пресс. Когда остынет, нарезать косыми четырехугольниками, обвалять в сухарях, затем в 2—3 желтках, разбитых с 3-мя чайными ложками прованского масла, опять в сухарях, обжарить во фритюре, обсушить на пропускной бумаге и подать.

718. Крокеты из макарон.

Наломав ровными кусочками 200 г макарон, сварить их в соленом кипятке, откинуть на друшлак, облить холодной водой. Приготовить бешамель, вбить 2 желтка, прибавить 2 ложки тертого пармезана, прогреть до горячего состояния, всыпать макароны, размешать, выложить на блюдо, выравнивать, остудить, нарезать продолговатыми кусочками, скатать из них крокеты, обвалять их в сыре, потом в 2-х яйцах, затем в сухарях, изжарить во фритюре, обсушить на пропускной бумаге, уложить на блюдо, убрать зеленью и подать.

719. Крокеты рисовые.

Дать раз вскипеть 400 г риса, слить воду, положить 2 ложки масла, залить рис бульоном, чтобы покрыло, варить под крышкой, часто помешивая вилкой. По мере укипания подливать воды, чтобы рис сварился до мягкости. Не давая остыть, сделать из него крокеты или продолговатые круглые шарики. Обвалять их в 3-х желтках, смешанных с 3-мя чайными ложками прованского масла, затем в сухарях, обжарить во фритюре и обсушить на пропускной бумаге.

Фарши.

720. Панада для фарша.

Припустить и проварить на легком огне до мягкости на масле с небольшим количеством бульона мелко изрубленную луковичу—шарлот, прибавить мякиш белого хлеба, намоченный в молоке или бульоне и выжатый. Растереть ложкой,

прибавить кусок масла, соли, перца и протереть через сито.

Панада готовится так же из одного мякиша белого хлеба, вымоченного в бульоне, выжатого и растертого в жидкое и мягкое тесто.

Кроме того, панада готовится так: согреть стакан воды, положить немного масла, соли и, как только вода начнет закипать, прибавить 3 ложки муки, сильно мешать, образовать тесто, снять с огня, переложить на тарелку, смять в лепешку, обмазать маслом, чтобы кашица не засохла, остудить. При употреблении панады нужно помнить, что ее более 100 г на 400 г фарша класть не следует.

721. Фарш для кнелей из вареной и жареной живности, обыкновенный.

Удалить с мягких частей вареной или жареной живности кожу, кости, жилы, мякоть изрубить. На 400 г мякоти взять 200 гр говяжьего почечного жира, очищенного от пленок, присоединить к нему панады по объему в одну четверть всего количества фарша, все вместе перемолоть, примешать на 400 г фарша по одному 2 сырых желтка, 1 целое яйцо, чуточку сливок, соли, перца. Тщательно перемешать и протереть через сито.

722. Фарш для кнелей из сырой живности, обыкновенный.

Удалить из мягких частей сырой птицы, дичи, мяса, телятины—кожу, жир и жилы; мякоть промолоть; отдельно промолоть в половину меньше очищенного говяжьего почечного жира. Прибавить $\frac{1}{4}$ часть общего количества фарша панады. Соединить все вместе и еще раз промолоть. Выпустить в фарш по одному 2 сырых желтка, немного сливок, 1 целое яйцо, соли, перца, чуточку мускатного цвета, промолоть и протереть через сито.

723. Фарш для кнелей более нежный.

Взять 400 г сырого мяса или птицы, или дичи, или телятины, или рыбы, тщательно истолочь, протереть через сито, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана сливок, по одному 2 желтка,

все смешать, промолоть, протереть через сито, положить соли, перца и мускатного цвета. Подливая понемногу небольшое количество густых сливок, взбивать лопаточкой на льду приготовленный фарш до тех пор, пока масса делается белой и нежной.

724. Фарш для кнелей из куриных филе со сливками.

Очищенные куриные филе, прибавляя по-немногу жидких сливок, тщательно промолоть, протереть через сито, прибавить соли, положить в кастрюлю, на льду выбить лопаточкой, прибавляя понемногу густых сливок. Присоединить под конец нужное количество взбитых сливок, смешать вместе и держать на льду. В эту массу при желании можно прибавить перца, куриного сока, протертого сыра или прокипяченной мадеры.

725. Фарш из телятины.

Истолочь 400 г мякоти из телятины без жира, жил и пленок, прибавить 600 г очищенного от пленок почечного говяжьего жира, посолить, промолоть все вместе с 3-мя сырыми желтками, 3-мя ложками шампиньонов протертых с душистыми травами, 4-мя ложками протертых трюфелей. Протереть через сито и остудить на льду. При желании можно прибавить перца, куриного сока, сыра, мадеры, сливок и досолить.

726. Фарш, припущенный до готовности, для паштетов.

1) 600 г телячьей мякоти, 600 г вымоченной телячьей печени нарезать на маленькие кусочки, посыпать солью, перцем, припустить до готовности на сливочном масле на легком огне, остудить и промолоть. Прибавить 200 г сваренного до готовности коровьего вымени, 100 г панады, 3 ложки пюре из шампиньонов, 3 ложки пюре из трюфелей, соли, перца, все истолочь, протереть через сито, прибавить для связи и вкуса говяжьего сока или куриного или велютэ, протертого сыра, прокипяченной мадеры.

2) Вымоченную телячью печеньку нарезать на куски, прибавить мелко накрошенную обланжиренную луковицу, припустить в сливочном масле до готовности, слить масло, остудить печеньку и лук. Распустить на огне, на 400 г печени 200 г свежего свиного почечного сала и остудить. Промолоть и протереть через сито отдельно то и другое, затем соединить и еще раз протереть; сложить в кастрюлю, долго и тщательно выбивать лопаточкой, прибавить соуса бешамель, прокипяченной мадеры, протертого сыра и держать на льду.

727. Фарш из свинины.

Промолоть 200 г припущенной телячьей печени, 200 г припущенной свиной мякоти, 400 г почечного свиного жира, 200 г ветчины, прибавить рюмку мадеры, рюмку коньяку и протереть через сито.

728. Фарш для кнелей из гусиной печени.

Вымочить в воде и обланжирить гусиные печени, промолоть, прибавить половинное количество измолотого мяса сырой курицы, 2—3 желтка, мелко изрубленных трюфелей. Промолоть все вместе, протереть через сито и ввести небольшое количество сливок.

729. Фарш из гусиных печенок вареный.

Мелко нарезать 400 г вымоченных гусиных печенок, припустить с солью на сливочном масле, промолоть с 200 г почечного говяжьего жира, 3 желтками, прибавить немного прокипяченной мадеры, куриного сока, соли и перца. Промолоть и протереть через сито все вместе.

730. Фарш из телячьей печени.

Приготавливается, как и фарш из гусиных печенок с прибавлением на каждые 400 г фарша 100 г панады.

731. Фарш для кнелей из рыбы.

Приготавливается, как фарш для кнелей из курицы, с той разницей, что вместо куриного мяса берется мясо из рыбы. Рыбу для кнелей следует брать не жирную.

732. Фарш для раковых кнелей.

Этот фарш делается из кур или рыбы с прибавлением ракового масла и пюре из раков.

733. Фарши для кнелей разные.

В приготовленный куриный фарш прибавляют ложку протертого шпината для получения зеленого цвета; прибавляют изрубленные душистые травы, пюре-томат, пюре из шампиньонов или протертую ветчину.

734. Формирование кнелей.

Приготовленный фарш выложить на доску, посыпанную мукой, раскатать в длинную сосиску, разделить ножом, обмакнутом в теплую воду, на кусочки величиной в орех, скатать в шарик или продолговатые сосиски, погрузить в только-что кипевшую воду и держать на жаркой плите 15—20 минут, чтобы однако вода не кипела. Если кнель имеет в середине пустоту, это означает, что фарш плохо промолот и смешан. Если кнель очень мягка, следует прибавить желтков; если жестка, прибавить сливков, размешать и взбить.

Можно кнели делать, не выкладывая на стол, а брать ложкой, сгладить на ней ножом фарш, а другой ложкой, которая держится все время в горячей воде, снять фарш с первой ложки и складывать в намащенный сотейник. Сложенные в сотейник кнели залить очень горячим бульоном или очень горячей соленой водой, как сказано выше, не давая кипеть проварить в 15—20 минут.

735. Начинка из говядины для пирогов.

Мелко изрубить обланжиренную луковицу и припустить ее на масле. Мелко изрубить 400 г мяса без жира и 200 г почечного говяжьего жира, соединить с луком, посолить, протушить под крышкой в течение 15 минут, вынуть из сотейника, промолоть, положить опять в сотейник, прибавить немного бульона, сливок, тушить до готовности; сняв с огня,

остудить. Перед употреблением по вкусу досолить и поперчить.

Точно также готовится начинка из телятины, кур и дичи.

736. Начинка из рыбы.

Эта начинка готовится, как и начинка из говядины с той только разницей, что в рыбу кладут не почечный жир, а сливочное масло. Обыкновенно начинку из рыбы соединяют с отваренным рисом, вязигой или смоленской крупой.

737. Начинка из ливера.

Легкое и сердце молодого телянка вымочить в воде, чтобы извлечь запекающуюся кровь. Затем залить соленым кипятком, положить луковицу, душистого перца, сварить до готовности, вынуть из воды и промолоть. Прибавить мелко изрубленную и припущенную на масле луковицу, кусок масла, припустить на огне. Можно прибавить изжаренную на масле телячью печенку, подлить чуточку бульона, еще раз прокипятить, остудить и по вкусу посолить и поперчить.

738. Начинка из мозгов.

Вымочить в воде с уксусом и солью телячий мозг, снять пленки, кровяные жилки. Затем отварить мозг в соленом кипятке в течение 8—10 минут, окатить холодной водой и изрубить его на мелкие кусочки. Припустить на масле мелко изрубленную и обланжиренную луковицу, положить туда же изрубленный мозг, кусок белой пассеровки, ложку бульона, ложку сливок, соли и перца. Высадить до густоты.

К этой начинке можно присоединить шампиньоны, филейчики кур или дичи, раковые шейки и т. п.

739. Начинка из кур и риса.

Отварить рис. Курицу или цыпленка изжарить в масле. Разобрать птицу, но не на мелкие кусочки, удалить кости и остудить.

К этой начинке прибавляют рубленые укроп, петрушку и яйца.

740. Фарш для сосисок.

По 400 г мякоти свинины, телятины и шпика нарезать мелкими кусочками и пропустить через мясорубку. Затем для сочности прибавить холодной воды; соли и перца по вкусу. Иногда в него кладут рубленные тушеные каштаны или сырые фисташки.

741. Начинка из риса и яиц.

Отварить рис, остудить и соединить с рублеными крутыми яйцами, петрушкой и укропом.

742. Начинка из вязиги.

Вязиги полагается на 6 человек от 100 до 200 г. Вязигу следует вымочить в тепловатой воде в течение 2—3 часов, обмыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, положить луковицу, соли и варить на легком огне. Когда вязига делается мягкой, промыть ее в холодной воде, мелко изрубить, прибавить рубленых яиц и соединить с начинкой из рыбы. Соли и перца по вкусу.

743. Саго.

100 г саго намочить с утра в холодной воде. Затем слить воду, опустить в кипяток, сварить до мягкости, беспрерывно мешая, в течение 5—7 минут, откинуть на решето и обдать холодной водой.

Отваренное таким образом саго идет в супы и как начинка.

744. Начинка из гречневой каши.

Сварить крутую гречневую кашу. В скоромный фарш кладутся рубленные крутые яйца, в постный — сваренные до готовности мелко изрубленные сухие или свежие грибы. Кроме того в этот фарш прибавляют немного мелко изрубленного и обланжиренного луку, ложку бульона или сливок, масла, соли, перца по вкусу.

745. Начинка из желтого гороха.

Горох вымочить, сварить до мягкости с солью и луком, протереть через решето, заправить маслом, ложкой сливок или бульона. Соли и перца по вкусу.

746. Начинка из грибов.

Свежие грибы очистить, обмыть, нарезать кусками, изжарить на сливочном масле вместе с луком и солью в закрытой посуде. К готовым грибам прибавляют немного мучного масла, ложку бульона; высадить и остудить.

Сухие грибы для начинки приготавливаются также, но они должны быть предварительно сварены.

747. Начинка из свежей капусты.

Капусту обланжирить, облить холодной водой, мелко изрубить, протушить на легком огне с мелко изрубленной, обланжиренной и припущенной на масле луковицей. Во время тушенья подлить сливок. Посолить, остудить и прибавить изрубленных яиц.

748. Начинка из кислой капусты.

Обланжирить капусту, осушить, мелко изрубить, припустить на масле на легком огне с мелко изрубленной и припущенной луковицей, подлить немного бульона, прибавить по вкусу соли и перца.

749. Начинка из моркови.

Обмыть, очистить морковь, обланжирить до готовности в соленом кипятке вместе с луковицей, срезать красные части моркови мелко изрубить, соединить на огне со сливочным маслом. Прибавив немного сливок и сахара, прокипятить, остудить, соединить с мелко изрубленными яйцами и досолить.

750. Начинка из творога.

Творог отжать досуха, истолочь с куском масла, сливками или сметаной, сырым желтком; протереть, прибавить очень немного соли, по вкусу мелкого сахара и протереть через сито.

751. Мозги, подаваемые в раковинах (кокиль).

Мозги из 2-х телячьих голов или 1-й бычачьей намочить в холодной воде, очистить от крови и пленок, сполоснуть, опустить на несколько минут в соленый кипяток с уксусом и остудить в этой же воде; снять кожицу, нарезать кусками, поджарить 1 мелко изрубленную луковицу в ложке масла, смешать с мозгами, посыпать сухарями из $\frac{1}{2}$ французской булки, положить 2 желтка, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, немного английского перца, мускатного ореха, укропа или зеленой петрушки. Наполнить этой массой раковины, посыпать сухарями, обрызгать маслом и поставить в печь на $\frac{1}{4}$ часа.

752. Рыбный фарш в раковинах (кокиль).

Поджарить в сотейнике в ложке масла изрубленный порей и луковицу, положить туда же нарезанную мелкими кусочками и посоленную какую-нибудь рыбу, 2 — 3 отваренных и мелко изрубленных грибка и тушить все это под крышкой. Когда рыба будет готова, все это вместе еще раз изрубить, смешать с 2-мя желтками, $\frac{1}{2}$ стаканом сметаны, 2-мя толчеными сухарями, английским перцем и солью, прибавить немного бульона; наложить этот фарш в раковины, сверху загладить, посыпать сухарями, побрызгать маслом и поставить в печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Подают к [супу из рыбы и зачастую делают из той же рыбы, из которой сварен суп. Для этого ее, вынув из супа, поджаривают с луком и так далее.

753. Фарш грибной в раковинах (кокиль).

100 г сушеных грибов вымыть, намочить на ночь в молоке, потом сварить с кореньями (1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки и $\frac{1}{2}$ порея), изрубить, поджарить в ложке масла с $\frac{1}{2}$ луко-

вицы, положить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, по вкусу соли и перца, вскипятить, потом вбить 2 желтка, прибавить 2 ложки сухарей, немного бульона, наложить в раковины, посыпать сухарями и поставить на $\frac{1}{4}$ часа в печь.

754. Фарш из телятины и селедок в раковинах (кокиль).

Кусок жаркого телятины перемолоть с вымоченной селедкой, из которой вынуты кости, смешать с поджаренной в ложке масла луковицей, влить немного бульона, потушить под крышкой, влить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и вскипятить. Когда остынет, положить немного английского перца, 2 ложки сухарей, 2 желтка, прибавить немного бульона, смешать, наполнить этим фаршем раковины, посыпать сверху 2-мя ложками натертого сыра, смешанного с 1-й ложкой сухарей и поставить на $\frac{1}{4}$ часа в печь.

755. Яйца выпускные в раковинах (кокиль).

Смазать раковины маслом из селедок или сардинок, взять свежие яйца и выпустить по яйцу в раковину. Посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, sprysнуть маслом и поставить на несколько минут в духовую.

756. Яйца всмятку.

Вымыть, вытереть, погрузить их одновременно и осторожно, чтобы не разбить скорлупы, в кипящую ключом воду; через одну минуту отставить кастрюлю с огня, продержать яйца в воде еще 5 минут и вынуть.

757. Яйца в мешечек.

Варить так же, как и в смятку, только держать в круто кипящей воде на огне 4 минуты. Яйца нужно одновременно погрузить в кипяток и одновременно вынуть. Вынув яйца, их нужно погрузить в очень холодную воду на несколько минут.

758. Яйца вкрутую.

Варить так же, как сказано выше, но держать в кипящей воде 10 минут, вынуть из воды, очистить от скорлупы, употреблять горячими или остуженными; в последнем случае очищенные яйца должны быть погружены в холодную воду.

759. Яйца выпускные.

В кастрюлю, наполненную доверху кипящей ключом водой, влить несколько ложек уксуса; самые свежие яйца выпускать по одному на блюдечко и с него осторожно, но быстро спускать на поверхность кипящей воды, затем шумовкой осторожно способствовать тому, чтобы яйцо в кипящей воде поворачивалось и белок правильно обволакивал желток. Через 2 минуты яйцо сварится так, что белок делается сравнительно твердым, а желток будет в смятку, тогда яйцо вынуть шумовкой, обравнять неровные края белка ножом и опустить в тепловатую воду; продолжать варить следующие яйца.

760. Яйца жареные.

Разогреть в сотейнике фритюр или прованское масло, разбить яйцо и опустить его в горячий фритюр или масло. Вилкой, ложкой или шумовкой способствовать обволакиванию желтка белком, несколько раз перевернув его, затем вынуть; повторять тоже со следующими яйцами и т. д.

761. Яйца крутые жареные.

Сваренные вкрутую, очищенные от скорлупы яйца, разрезать пополам, вынуть желток и на 6 желтков взять ложку соуса бешамель, ложку анчоусного масла, мелко рубленой петрушки, растереть все это в густую массу, наполнить этой массой белки, соединить обе половинки, запанировать в яйце и сухарях и зажарить во фритюре.

762. Яйца крутые под бешамелью.

Крутые яйца разрезать пополам или на четыре части, уложить на блюдо, облить горячим соусом бешамель и подать.

Эти же яйца можно переложить ломтиками отварного картофеля, посолить, залить бешамелью и заколеровать в духовой печи.

Или же нарезанные яйца залить соусом бешамель, засыпать тертым сыром, положить сверху кусочки масла и запечь в духовой.

763. Яйца крутые с луком.

Очистить, нарезать тонкими ломтиками луковицу, припустить в сотейнике на сливочном масле до колера, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, ложку муки, соли, перца и тщательно проварить. Шесть крутых яиц нарезать тонкими ломтиками, подогреть и залить приготовленным соусом.

767. Яйца крутые, запеченные со шпинатом.

Отварить, протереть 800 г шпината, заправить маслом, посолить, прибавить 6 сырых желтков и 1 целое яйцо, взбив их предварительно, переложить в каменную чашку, наложить туда же крутые яйца, нарезанные ломтями, посыпать тертым сыром или сухарями, sprыснуть маслом, поставить в печь, чтобы поднялось.

765. Яйца крутые фаршированные.

Разрезать сваренные вкрутую яйца со скорлупой острым ножом, вынуть из скорлупы осторожно желток и белок, мелко их изрубить, прибавить к ним по желанию припущенные грибы, лук, эстрагон, томаты, шпинат, щавель, пюре из курицы или дичи, телячий фарш и т. п., и масла. Заполнить этим фаршем половинки скорлупы, запечь их на листе в духовой и подать с одним из следующих соусов: бешамель, велютэ, испанский, из мадеры, субиз и т. п.

Масло в фарш можно положить также по желанию: анчоусное, из рябчиков, из селедок, раковое и т. п.

766. Яйца взбитые.

Выпустить в чашку несколько яиц, слегка взбивая венчиком, соединить белки с желтками, процедить через сито в кастрюлю, посолить, положить кусочек масла и, сильно

взбивая, чтобы образовалась масса в виде густых сливок, заварить на огне. Как только яйца начнут густеть, влить немного сливок, смешать, выложить на блюдо и подать с гренками из белого хлеба, поджаренными в масле.

В эти яйца, в момент их готовности, можно прибавить мелко нарезанные готовые грибы, томаты, шпинат, ветчину, пюре из лука, из рябчиков и т. п.

767. Яичница выпускная, глазунья.

Сильно нагреть сковородку, положить кусок масла и, когда оно начнет закипать, разбивать яйца и осторожно, чтобы не разбить желтка, выпускать их на сковородку, посолить и поперчить по вкусу. Когда белок делается белым, яичница готова.

Яйца можно выпускать на поджаренные ломтики черного хлеба, сала, ветчины, сосисок, колбасы, почек, грибов, на кусочки сыра, на томат, на горошек, душистые травы и проч. Все эти продукты должны быть предварительно изжарены на сковородке до готовности в масле.

768. Яйца на черном масле.

Держать сковородку с маслом на огне до тех пор, пока масло начнет темнеть, выпустить на сковородку яйца, посолить и держать до готовности. Когда яйца будут готовы, вылить на них уксус, предварительно вскипяченный и высаженный до половины.

769. Омлет.

Выпустить в чашку яйца, посолить, посыпать перцем, соединить вилкой желток с белком. Вылить на сковородку с распущенным маслом, продолжая мешать яйца на сковороде, пока они начнут густеть. Когда яйца заколеруются, сложить яичницу вдвое и положить на блюдо.

Чтобы яичница была нежнее, можно к яйцам прибавить 2 взбитых белка, положить кусочками немного масла, 1—2 ложки сливок и тогда вылить на сковородку.

Перед тем, как складывать яичницу вдвое, на одну ее половину можно положить по желанию: припущенный до готовности мелко изрубленный лук, припущенную и мелко изрубленную ветчину или язык; сыр кусочками или протертые, припущенные на масле: томаты, щавель, шпинат, грибы, спаржу, картофель, душистые травы, любое варенье и т. п.

770. Простокваша.

Налить цельным молоком фаянсовые или каменные миски, продержать молоко несколько часов в прохладном месте, затем внести в теплую комнату и дать молоку закиснуть. Когда на поверхности молока образуется слой сметаны, поставить миски на лед, остудить и подавать с мелким или ванильным сахаром, толченой корицей и сухарями.

771. Варенец.

Пол литра сливок перелить в каменный горшок, поставить на легкий огонь, чтобы сливки вяло кипели, пенки постоянно опускать на дно. Когда пенки будут достаточно, снять с огня, остудить, влить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, поставить в теплое место и дать закиснуть; затем вынести на лед и дать варенцу совершенно остыть. К нему подают мелкий сахар и толченую корицу.

772. Сметана.

Снять ее с кислого молока в стеклянную или каменную посуду, слегка подбить и остудить на льду; там же ее и сохранять.

773. Творог.

Снять с кислого молока сметану, горшки же с кислым молоком поставить в теплую, не очень горячую печь. Когда сыворотка створожится, остудить ее, слить, а творог сложить в полотняный мешочек и подвесить. Когда вся жидкость стечет, мешок с творогом положить под тяжелый пресс. Творог можно делать и не снимая сметаны, а размешав ее с молоком.

774. Творог сладкий.

Протереть творог через сито, прибавить на 400 г творога стакан сливок, ванильного сахара, уложить в мешочек под пресс. Подать со сливками.

775. Творог сладкий с лимонной цедрой.

Пол литра сливок вскипятить, охладить, влить ложку лимонного сока, прибавить лимонной или апельсиновой цедры и ванили. Дать сливкам закипеть, перелить в мешочек, подвесить, дать сыворотке стечь, положить под пресс, охладить и подать с мелким сахаром.

776. Сырная пасха.

Растереть добела 400 г сливочного масла с 4-мя желтками, вводя их по одному и подсыпая понемногу 400 г ванильного сахара. Протереть через сито 1 кг творога, соединить масло с творогом и стаканом хорошей сметаны или густых сливок, растирать и мешать в течение часа. Взбить полстакана густых сливок и 2 белка, соединить их с творогом, прибавить цукатов, изюма и коринки. Обложить деревянную форму тонкой кисеей, наполнить ее плотно творогом, прикрыть крышкой, наложить тяжелый гнет и держать под гнетом в прохладном месте часов 20; потом выложить на блюдо.

777. Сырная пасха заварная.

Приготовить массу для сырной пасхи, как сказано выше, переложить ее в кастрюлю, поставить на огонь и непрерывно мешать. Когда масса начнет подниматься, не давая ей кипеть, снять с огня, остудить, переложить в форму и так далее, как указано выше.

778. Сырная пасха с шоколадом.

Протереть через сито 1 кг отжатого творога, растереть его затем самым тщательным образом с 400 г сливочного масла, прибавить к этой массе стакан густых сливок, 200 г

шоколада в порошке и 400 г ванильного сахара. Растирать все это, пока не будет крупинок, переложить в форму и так далее, как в других случаях.

779. Сырная пасха с миндалем.

Протереть через сито 800 г творога, затем долго растирать его с 400 г сливочного масла и стаканом мелкого сахара. Очистить и истолочь стакан миндаля и 10 штук горького, разбавляя стаканом сливок. Выжать миндаль, вновь налить отжатой жидкостью и опять выжать. Полученную жидкость соединить с творогом, растирать не менее часа, протереть через сито, уложить в форму и в дальнейшем поступать, как сказано выше.

780. Сырная пасха со взбитыми сливками.

Протереть через сито 1 кг творога, растереть тщательно с 2-мя стаканами сметаны. Присоединить растертые добела с 400 г ванильного сахара 5 желтков. Растереть все вместе и протереть через сито. Соединить осторожно творог с нарезанными цукатами и 2-мя стаканами густых взбитых сливок, выложить в форму, держать под прессом не менее 12-ти часов.

781. Сырная пасха с пенками.

Вскипятить 3 литра молока или сливок. Как только закипит, отставить на край плиты, опустить несколько кристаллов лимонной кислоты, мешать до дна; когда молоко свернется, слить сыворотку, а творог сложить в мешочек, дать стечь и протереть через сито.

Одновременно приготовить пенки: вылить в просторный сотейник 2½ литра сливок, поставить их в духовой шкаф на средний жар или лучше в русскую печь. Как только на поверхности сливок образуется румяная пенка, снять ее осторожно вилкой или шумовкой в кастрюлю и так поступать, пока уже нельзя будет снимать пенки.

В просторной посуде растереть добела с палочкой ванили 400 г сливочного масла и 400 г сахарной пудры,

затем ввести, растирая, по одному 5 желтков; после желтков постепенно ввести творог, все время растирая в одну сторону. Когда творог соединится с маслом, положить 100 г цукатов дыни или арбуза, 100 г цукатов вишни, прибавить пол литра хорошо взбитых сливок, осторожно и тщательно все перемешать, положить в форму и так далее, как в других случаях.

782. Сырная пасха красная.

Протереть через сито 1 кг творога, соединить с 200 г сливочного масла, предварительно растертого с 400 г сахара, палочкой ванили, 200 г густой сметаны и 6-ю желтками. Затем положить 150 г мелко нарезанных цукатов, 100 г изюма, 100 г нашинкованного миндаля; все хорошенько размешать; взять каменную огнеупорную форму с отверстием в середине, положить в нее кисейку, выложить в нее приготовленную массу, заполнив ею $\frac{3}{4}$ формы, закрыть сверху концами кисейки, поставить форму на сковородку и все вместе поставить на 3—4 часа в духовую печь. Когда пасха станет красной, как снаружи, так и внутри и затвердеет, вынести ее на холод, остудить и вынуть из формы.

783. Фритюр вместо масла.

Иногда фритюр употребляется вместо масла, т. е. на нем вместо масла жарят все, что угодно. Для этого, взяв 1 кг почечного жира, разрезают его на мелкие кусочки, складывают в кастрюлю, прибавляют мелко нарезанными 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{4}$ сельерея, 1 столовую ложку соли, заливают все это молоком и затем кипятят, пока не получится прозрачный жир, который процеживают, дают ему застыть и затем употребляют, как масло при жареньи.

784. Соленье масла.

Промыв свежее масло в нескольких холодных водах, пока вода не будет получаться совершенно прозрачной, и отжав его хорошенько, складывают в кадочку, тщательно

перемешивая руками или лопаткой с солью, из расчета 1 кг соли на 10 кг масла. Соль следует брать кристаллическую и истолочь ее. Сверху также следует посыпать солью, прикрыть тряпочкой и поставить на лед или в прохладное место.

785. Сохранение сливочного масла.

Наложив плотно сливочное масло в фарфоровую или стеклянную посудину, закрывают его сверху полотняной тряпочкой и заливают рассолом из стакана воды и чайной ложки соли. Держать на льду или в прохладном месте.

786. Сохранение яиц.

Свежие, сухие сверху яйца пересыпают просом и держат в сухом прохладном месте. Или же не пересыпая просом, обмазать каждое яйцо вазелином, сложить в ящик и также держать в сухом прохладном месте.

787. Сыр из сметаны.

5—6 стаканов густой сметаны влить в чистую, плотную, мокрую салфетку, завязать ее плотно и опустить на 24 часа в небольшую ямку в земле, черноземе, глубиною в 50 см, засыпать землей и плотно утоптать. Затем осторожно вынуть, развязать и положить на блюдо. Больше 2-х дней он не держится. В сметану можно перед приготовлением положить соль и тмин.

788. Сыр из сливок.

Поставить на плиту 2 литра сливок, дать раз закипеть, снять, дать устояться пенке, влить $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, 2 ложки сахара, размешать, поставить на плиту и дать сливкам свернуться. Перелить в салфетку, подвесить, дать стечь сыворотке; через 6 часов положить его в салфетке под пресс. Через 2 часа вынуть из под пресса, развязать салфетку и выложить на блюдо.

789. Сохранение молока.

Посуда для молока должна быть стеклянная или глиняная, совершенно сухая и чистая. Держать молоко следует

в незакупоренной посуде в сухом полутемном погребе и чтобы поблизости не было посторонних пахучих предметов, так как молоко может принять их запах.

790. Качество молока.

Хорошее молоко тяжелее воды и капля его должна тонуть в воде. Хорошее молоко густо и цвет его чисто белый в то время, как разбавленное молоко очень жидко и имеет голубоватый оттенок; капля хорошего молока на ложке кругла, а разбавленного—растекается.

Кипяченое молоко теряет в питательности, но зато лучше переваривается.

791. Сохранение сливок.

Разлить сливки в чистые бутылки, положить в каждую по 3 чайных ложки мелкого сахара, закупорить, поставить в посуду с холодной водой, по горлышко обложить бутылки соломой или тряпочками, поставить посуду на огонь и дать воде кипеть ровно час. Вынуть из воды, когда она остынет.

Точно также можно поступать с парным молоком, не дав отстояться сливкам.

ОТДЕЛ VIII.

Сладкие блюда.

792. Общие указания.

Сладкие блюда бывают холодные и горячие. Холодные разделяются на застуживаемые и замораживаемые.

Горячие блюда разделяются на вареные и запеченные.

Основным продуктом, как для холодных, так и для горячих сладких блюд служат: желтки, взбитые белки, молоко или сливки, ягодные и фруктовые соки, пюре и сиропы, ароматические продукты и сахар. Специально же для холодных застуживаемых—желатин и иногда взбитые сливки, а для горячих мучнистые продукты, мука, крупа и масло.

793. Взбивание белков.

При взбивании белков нужно соблюдать нижеследующие условия: надо выбрать яйца, пролежавшие не менее 3-х дней, после того, как они были снесены. Белки должны быть тщательно отделены от желтков, при чем при желтках не следует оставлять белого комочка, составляющего принадлежность белка. Взбивать белки нужно в обширной посуде, избегая луженой и во всяком случае только что вылуженной посуды и употреблять для этого металлический венчик. В начале нужно взбивать белки медленно, чтобы они насыщались воздухом в наибольшем количестве, а затем делать это все быстрее и быстрее. Взбивать белки следует перед самым их употреблением. Перед началом взбивания надо положить в белки чуточку соли, можно

также положить чуточку лимонной кислоты. Если будет замечено, что белки обнаруживают склонность створаживаться, бросить на них щепотку мелкого сахара или же прибавить к белкам несколько капель лимонного сока. Хорошо взбитые белки должны держаться на веничке в виде перышка, не спадая с него. Для сохранения взбитых белков в течение нескольких минут их нужно выставить на холод. Взбитые белки, будучи гораздо легче и нежнее всяких других продуктов, вводятся в них, а не наоборот; даже при соединении взбитых белков со взбитыми сливками, кладут белки в сливки, потому, что они легче сливок. Соединив взбитые белки с назначенными продуктами, всю массу осторожно размешивают не кругом, а сверху вниз, чтобы белки не смялись. Исключение из этого общего правила составляет приготовление заварного сладкого, когда белки соединяются с каким-либо горячим пюре или сиропом (суфле, меренги и пр.); в этом случае горячее пюре или сироп вливаются в белки, при чем всю массу продолжают взбивать.

794. Взбитые сливки.

Сливки должны быть густые и очень холодные, взбивать следует по возможности на льду, в остальном при взбивании сливок следует поступать так же, как и при взбивании белков.

795. Масло для сладких.

Масло, идущее на изготовление сладких тест и вообще в сладкие блюда, должно быть выжато в салфетке для удаления из него излишней воды или сыворотки, а в некоторых случаях оно растирается до степени помады. Распускается масло на легком огне или на пару. В большинстве случаев масло очищается, т. е. ставится на огонь, распускается и с него собирается вся пена. Когда операция закончена, масло отставляется с огня, переливается в другой сосуд, чтобы на дне первого остался осадок.

796. Ягодные и фруктовые сиропы и пюре.

Ягодные и фруктовые сиропы и пюре бывают двух сортов, а именно: пюре, только что приготовленные из свежих ягод

или фрукт и консервы, т. е. прозрачные сиропы и густые пюре, которые уже заранее приготовлены с сахаром. При употреблении последних, как более сладких, в приготовляемое блюдо, холодное или горячее, сахара кладется меньше, чем при употреблении пюре или сока из свежих ягод. Сиропы, приготовляемые из сахара и воды для холодных сладких блюд, желе, мороженого и пр., бывают клейкие и легкие.

Клейкий сироп, который варится до такой степени, чтобы склеивал пальцы, употребляется специально для желе, при чем, благодаря клейкости сиропа, вынутое из формы желе не разваливается и не теряет вида даже в том случае, если желатина положено меньше, чем следует.

Легкий сироп варится очень мало: ему дают вскипеть один раз, он употребляется для различных фруктовых мороженных, пуншев и т. п.

797. Вкусовые и ароматические продукты.

Продукты, прибавляемые в различные сладкие блюда для вкуса или аромата, как-то: ягодное или фруктовое пюре, сироп или сок, фисташки, миндаль, орехи, цедра апельсинная или лимонная и т. п. всегда кладутся после варки в сахарный сироп или льезон для того, чтобы они сохранили свой вкус и аромат. Исключение в этом случае составляет только ваниль, которая кладется во время варки, но варку в таком случае лучше по возможности производить в закрытой посуде, чтобы не испарился аромат ванили.

798. Желатин.

Желатин употребляется для тех холодных сладких блюд, которые не замораживаются, а только застывают на холоде: крем, желе, самбук, мусс и т. п. На 6 человек нужно брать от 8 до 12 листов желатина.

Желатин разламывается на куски, вымачивается в холодной воде и погружается в теплую жидкость, предназначенную для изготовления. Желатин ни в коем случае не должен кипеть, так как после кипения он не смешивается с жидкостью, а застывает отдельными комками.

При соединении желатина с кислым соком ягод или фруктов, следует его предварительно соединить с сиропом из сахара и затем в этот сироп влить надлежащий сок. При соединении желатина с холодным пюре из ягод, нужно пюре подогреть; при соединении желатина со взбитыми сливками, надо влить в сливки желатин быстро тонкой струей, продолжая взбивать сливки и не давая струе желатина до соединения со сливками дойти до дна кастрюли.

799. Миндаль, орехи и фисташки. Приготовление их для сладких блюд.

Миндаль, орехи и фисташки очищаются погружением в кипяток и затем снятием с них шелухи. Очищенные миндаль, орехи и фисташки до употребления следует держать в холодной воде, чтобы они не почернели.

Миндаль, употребляемый не в целом виде, разделяется на две половины и каждая режется тонкими длинными ломтиками или правильными мелкими кусочками.

Миндаль, орехи и фисташки, употребляемые в каленом виде, очищенные или с шелухой, кладут на лист и ставят в легкую печь, наблюдая, чтобы они не подгорели. Когда миндаль и орехи высохнут и примут золотистый цвет, тогда с них, если они не были очищены, снимают шелуху.

Миндаль, орехи и фисташки иногда превращаются в порошок, для чего их предварительно сушат, а затем мелют в кофейной машинке.

800. Миндаль в сахаре пралине.

400 г белого высушенного целого или нарезанного миндаля сильно прогреть, положить на горячий лист, поставить на горячий край плиты, посыпать его 400 г сахарной пудры и мешать, пока сахар впитается в миндаль.

801. Миндаль в леденце.

На 400 г миндаля взять 400 г мелкого сахара. Из сахара сварить сироп до степени карамели; воды в сахар не прибавлять, а заменить ее соком 1—2 лимонов. В этот сироп

всыпать очень горячий миндаль; отставить сироп на край плиты, осторожно мешать, перелить на мраморную доску, обмасленную прованским маслом и остудить.

Таким же точно образом готовится пралине из любых орехов и фисташек.

802. Миндальное молоко.

400 г сладкого миндаля и 10 шт. горького ошпарить кипятком, снять шелуху и погрузить в холодную воду. Весь миндаль истолочь в ступе, подливая понемногу холодной воды, когда он превратится в тесто, налить в него 6 стаканов кипяченой воды, выжать через салфетку, вновь протолочь, налить его уже миндальным молоком, выжать вновь через салфетку, затем остудить и прибавить по вкусу сахара. Густота молока зависит от количества воды.

803. Ореховое молоко.

Стакан очищенных грецких орехов и стакан обыкновенных истолочь в ступке, подливая постепенно $\frac{1}{2}$ стакана кипятка, затем разбавить 2 стаканами кипятка, отжать, выжимая, истолочь вновь, залить стаканом кипятка и отжать, обе жидкости соединить и остудить. Для взбивания количество воды уменьшается до 1 стакана.

804. Сахар.

Для всякого рода кухонных и кондитерских изготвлений лучше употреблять сахар в кусках, его идет меньше, он не имеет привкуса и в распущенном виде дает совершенно прозрачный сироп.

805. Сахар с лимонной, апельсиновой или померанцевой цедами.

Куски сахара с неровными краями тереть о кожицу одного из названных фруктов до тех пор, пока поверхность сахара делается желтой. Тогда соскоблить эту желтую часть сахара, высушить, растолочь, просеять и хранить в банке

с притертой крышкой, накрошив в нее тонко срезанную верхнюю кожицу фрукта.

Или же можно снять цедру, смешать с мелким сахаром, высушить, истолочь, просеять и хранить в банках с притертой крышкой.

806. Сахар ванильный.

Мелко изрезать 2 палочки ванили, тщательно протолочь их с $\frac{1}{2}$ кг. мелкого сахара, просеять и хранить в банке с притертой пробкой.

807. Сахар с запахом роз, фиалок и т. п.

В стеклянные, плотно закрывающиеся, банки вместе с сахаром положить листья желаемых цветов на сутки и более, затем сахар высушить и просеять.

808. Окрашивание сахара.

Сахар окрашивается в розовый цвет несколькими каплями настойки из кошенили или растительного кармина; в желтый — каплями шафрана; в оранжевый — поджаренным сахаром; в зеленый — эссенцией из шпината. После прибавления красок в жидком состоянии сахар перетирается, высушивается и просеивается. Сахар можно окрашивать соком разных ягод.

809. Карамель — поджиг.

Положить в кастрюлю 200 г мелкого сахара, поставить на огонь, мешать и закипятить; держать на огне по возможности дольше, пока сахар примет темно-красный цвет, однако не пережигая его, влить 3 стакана воды, мешать, кипятить на легком огне около 20 мин., остудить, перелить в бутылку, держать в прохладном месте. Такая карамель употребляется для подкраски разных изготолвлений.

810. Сок из ягод или фруктов.

Для приготовления соков следует брать спелые ягоды и фрукты. Они перебираются, моются, кладутся в каменную чашку, раздавливаются ложкой или режутся на части, пере-

кладываются в конусообразный холщевый мешок и подвешиваются над каменной посудой, куда и должен стекать сок. В ягоды, дающие мало сока, можно подкладывать лед небольшими кусочками.

Фрукты нужно обварить кипятком, разрезать на части, посыпать сахаром, продержать 1—2 дня на холоде, выложить на сито и через него пропустить сок от фруктов. Стакан сока для употребления смешивается со стаканом сахара, и употребляется в сыром и прокипяченном виде. Соки очищаются для получения прозрачности белками и фильтровальной бумагой. Сок налить в кастрюлю, выпустить в него несколько белков, положить куски вымоченной фильтровальной бумаги, вскипятить, отставить на легкий огонь и процедить.

Или же фильтровальную бумагу разорвать на мелкие куски, обдать кипятком, превратить как бы в тесто, уложить слоем на салфетку, которую разостлать на сито и через все это пропустить сок, который будет стекать чистым и прозрачным.

811. Мармелад из ягод и фруктов.

Спелые ягоды и фрукты очистить, сварить с очень небольшим количеством воды в каменном с толстым дном сосуде. Когда ягоды и фрукты разварятся, протереть их через сито, соединить с равным количеством мелкого сахара, сварить на огне до надлежащей густоты, снимая накипь и пену, затем сложить в банки.

812. Пюре из ягод и фруктов.

Ягоды и фрукты протираются также, как и для мармелада, но в сыром виде, а затем к сделанному пюре прибавляется в желаемом количестве сахар.

813. Картофельная мука.

Картофельная мука растворяется в холодной воде, холодном вине или холодном жидком сиропе, а затем уже соединяется и подвергается действию огня.

814. Лезон.

Желтки, сливки и молоко при употреблении провариваются до известной густоты, но не кипятятся, потому что от кипения желтки свертываются в комочки.

815. Покраска.

Для подкрашивания как холодных, так и горячих сладких блюд употребляются следующие краски: шпинатная эссенция, кармин бретон, кошениль и поджига, т. е. жженный сахар.

816. Застуживание и замораживание.

Сладкие блюда, приготавливаемые с желатином, обыкновенно только выносятся на холод или ставятся на лед на несколько часов, пока застынут. Приготавливаемые же без желатина нужно не только выносить на холод, но и засыпать форму сверху мелко колотым льдом, перемешанным с солью, таким образом, чтобы формы совершенно не было видно. Когда кастрюля, в которую поставлена форма с мороженым, снаружи совершенно покроется инеем, то это служит доказательством того, что соли положено достаточно; в противном случае нужно еще прибавить соли. Нужно заботиться, чтобы соль не попала в форму для чего крышку формы замазывают не соленым маслом и заклеивают восковой бумагой. Для замораживания нужно столько соли, чтобы лед был совершенно перемешан с нею, покрыт ею, как снегом. Чем больше соли, тем скорее замерзнет мороженое, потому что соль, прибавленная к льду, сильно понижает окружающую температуру. Лучше всего брать соль в кристаллах. На каждые 400 г льда кладется 200 г соли.

817. Вынимание из форм.

Формы, содержимое которых приготовлено с желатином: крем, желе, мусс и т. п. перед подачей опускаются на $\frac{1}{2}$ минуты в кипяток для того, чтобы края содержимого оттаяли и оно свободно вышло из формы, но не следует форму долго держать в кипятке, иначе желатин распустится и все блюдо потеряет вид.

Формы с холодными сладкими, к которым не был прибавлен желатин, нельзя опускать в кипяток, потому что мороженое быстро растает и опять станет жидким. Поэтому после вынута из льда, нужно только тщательно облить форму холодной водой, чтобы нигде не оставалось соли и тогда уже, сняв крышку, обводить кругом формы горячим ножом, после чего из нее вынимается мороженое. Для облегчения можно форму обложить внутри бумагой. Большинство холодных сладких, застываемых блюд, как-то: кремы, муссы, желе и т. п. можно приготовить накануне, в особенности летом, когда они долго застывают; в этом случае удобнее их застуживать в каменных, а не в металлических формах, от которых блюда изменяют цвет. Все мороженые, как фруктовые, так и приготовленные с лезоном, можно проварить накануне и оставить до утра в холодном месте в каменной посуде и замораживать нужно, конечно, в последний момент.

818. Настой кофейный.

1) Свеже молотое кофе наливают надлежащим количеством воды, дают закипеть, отставляют на самый легкий огонь, проваривают его под крышкой, затем процедить через сито и фланель и употреблять. 2) 100 г свежесжаренного кофе заливают стаканом кипящего молока или воды, прикрывают крышкой, через $\frac{1}{2}$ часа процеживают и употребляют для сладких блюд или соусов.

819. Глазурь белая.

200 г сахарной пудры развести в каменной чашке 1 — 2 белками, не менее 10 минут сильно мешать, чтобы масса поднялась, запенилась и, поднятая лопаточкой, могла удержаться на ней, не опускаясь. До употребления глазури держать ее покрытой мокрой тряпочкой.

Белую глазурь можно окрасить в различные цвета теми же способами, которыми окрашивается сахар.

820. Глазурь с ромом и ликерами.

В белую глазурь прибавить небольшое количество рома и размешать. Точно также прибавляются любые ликеры.

Если бы глазурь, после прибавления к ней ликера или вообще какой-либо жидкости, оказалась жидкой, ее можно загустить прибавлением к ней сахарной пудры.

821. Глазурь ванильная.

200 г ванильного сахара в пудре развести одним белком, мешая быстро и сильно.

822. Глазурь из ягодных и фруктовых соков.

В белую глазурь прибавить соку по желанию. Для получения апельсиновой и лимонной глазури нужно делать ее из апельсинового или лимонного сахара.

823. Глазурь фисташковая.

200 г фисташкового порошка соединить с 200 г мельчайшего сахара, тщательно смешать с 2 белками, прибавить для запаха ванильного сиропа и для цвета шпинатной эссенции.

824. Глазурь миндальная.

В белую глазурь прибавить несколько капель лимонного сока и от 100—200 г миндального порошка и размешать.

825. Глазурь шоколадная или из какао.

Распустить на огне 200 г шоколада, прибавить 200 г мельчайшего сахара и $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды. Дать вскипеть и можно глазировать. Если глазурь делается из какао, то количество сахара нужно удвоить.

826. Глазурь кофейная.

200 г мельчайшего сахара развести $\frac{1}{4}$ стакана самого крепкого кофейного настоя и соединить на огне, не давая кипеть.

827. Глазурь заварная в виде помады.

400 г сахара в кусках, палочку ванили налить стаканом воды. Когда сахар разойдется, поставить на огонь, сварить сироп, снять с огня, вынуть ваниль, вылить сироп на мраморную

доску, чуть промасленную прованским маслом. Как только сироп начнет белеть по краям, начать его размешивать деревянной лопаточкой и переворачивать его в разные стороны. Когда масса остынет настолько, что ее можно взять в руки, тогда руками крутить ее и вытягивать как веревку, пока она сделается белой. Тогда разделить на куски, положить в кастрюлю и прогреть на самом легком огне.

Ягодная и фруктовая. Сварить густой сироп, снять кастрюлю с огня, поставить ее в холодную воду со льдом, мешать деревянной лопаточкой, прибавить фруктового или сока ягодного мешать до тех пор, пока масса сделается гладкой и примет вид помады. Вместо фруктового сока можно прибавить ликер, ром и т. п.

828. Глазурь заварная шоколадная, кофейная.

Распустить на легком огне 200 г шоколада, растереть его ложкой до гладкости, прибавить к шоколаду 6 ложек заварной ванильной глазури, подогреть и смешать; или к тому же количеству белой глазури прибавить небольшое количество крепкого кофейного настоя, подогреть и смешать.

829. Глазурь с маслом.

В каменную чашку положить 125 г сливочного масла 200 г мельчайшего песка, растереть, быстро и сильно мешая, не менее 10 минут.

830. Соус для пудингов с ромом или мадерой.

Распустить в кастрюле на легком огне 100 г сливочного масла, прибавить столовую ложку картофельной муки, разведенной в небольшом количестве холодной воды, 4 столовых ложки сахарной пудры, стакан мадеры или $\frac{1}{2}$ стакана рома, столько же воды, немного лимонной цедры. На легком огне, мешая, хорошенько соединить все, снять с огня перед самым закипанием. Если соус нужно сделать жиже, то развести ромом или мадерой.

831. Соус сладкий английский из сливок.

Четыре желтка, 4 столовые ложки сахара, ложку картофельной муки, разведенной $\frac{1}{2}$ стаканом сливок, растереть очень гладко, влить еще $1\frac{1}{2}$ стакана сливок и на легком огне взбивать все до надлежащей густоты, не доводя до кипения. В этот соус добавляют ароматы: ваниль, цедра, апельсиновый цвет, розы, фиалки, мадера или ликеры. Сливки можно заменить или миндальным или ореховым молоком, но таковое вливается, когда соус снят с огня и несколько остужен. Этот соус делается перед самой подачей.

832. Соус из сливок с орехами, миндалем, фисташками.

Сделав предыдущий соус и сняв его с огня, прибавить в него 100 г очищенных и истолченных в порошок орехов или миндаля или фисташек. Мешать этот соус, пока он остынет и процедить его.

833. Соус сладкий из абрикосов.

Стакан абрикосового пюре или мармелада соединить со стаканом обыкновенного сахарного или какого-нибудь фруктового сиропа, прибавить кусок ванили, рюмку мадеры или рома или какого-нибудь ликера, по вкусу сахара, соединить на легком огне, не доводя до кипения и процедить.

834. Соус сладкий миндальный.

В стакан сиропа из сахара с ванилью влить $\frac{1}{2}$ ложки картофельной муки, разведенной в рюмке холодной воды, прогреть на легком огне, процедить, прибавить стакан густого миндального молока, 2—3 ложки густых сливок и отпустить.

835. Соус сладкий из ягодных и фруктовых пюре.

Пюре из ягод или фруктов соединяется с сиропом из сахара с ванилью или сахара с лимонной или апельсиновой цедрой и подаются горячими или холодными. Если эти соусы подаются холодными, то их следует застудить на льду.

836. Соус сладкий из шоколада.

Распустить на огне 100 г шоколада или какао, прибавить теплой воды и по вкусу сахара или сахарного сиропа, дать раз вскипеть, отставить на край плиты и варить около 15 минут. Сняв с огня, прибавить несколько ложек сырых сливок и отпустить в таком виде или взбив венчиком на пару.

837. Соус кофейный.

Смолоть 100 г. изжаренного кофе, налить на него стакан кипятка, дать раз вскипеть, закрыть кастрюлю, отставить на край плиты на $\frac{1}{2}$ часа, тщательно процедить. Растереть 4 желтка с 4 ложками сахара, чайной ложкой картофельной муки; развести желтки процеженным кофе и 2 стаканами кипяченого молока, подливая понемногу; постоянно мешая, соединить все это на огне, не давая закипеть, прибавить 2 рюмки мараскина и, если нужно, мелкого сахара. Перед отпуском процедить через частое сито.

838. Соус сабаион с мадерой.

Четыре желтка растереть с 4 ложками мельчайшего апельсинового сахара, подливая $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, разбавленной $\frac{1}{4}$ стакана воды, взбивать венчиком. Когда все запенится, поставить на сильный огонь, продолжать взбивать и, когда загустеет, не допуская до кипения, отпустить. По вкусу можно прибавить сахара.

Вместо мадеры с водой можно влить стакан сотерна или рейнвейна.

839. Соус из вишен.

В сироп из сахара с ванилью влить несколько ложек кирша и положить очищенных вымытых сырых вишен.

840. Соус из желтков со взбитыми сливками.

Растереть 6 желтков, влить в них $\frac{2}{3}$ стакана ванильного сиропа, смешать, процедить, поставить кастрюлю на самый легкий огонь или на пар, взбивать венчиком, загустить, снять

с огня, продолжать взбивать и, когда соус начнет пениться и совершенно остынет, прибавить взбитых сливок, смешать и отпустить.

841. Крем английский с ванилью.

Выпустить 9 желтков, смешать и растереть с 400 г ванильного сахара, поставить на огонь и, постоянно мешая, развести 4 стаканами молока, соединить желтки и сахар с молоком, загустить жидкость, не давая кипеть; снять с огня, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сырых сливок, процедить, остудить, постоянно мешая.

842. Крем английский кофейный.

Приготавливается, как предыдущий, но молоко предварительно кипятится, в него всыпают 80 г только что прожаренного кофе и процеживают. Вместо ванильного сахара употребляется обыкновенный, при чем сахара идет немного больше.

843. Крем абрикосовый сырой.

Соединить 6 ложек протертых спелых абрикосов с 2 ложками мелко истолченного миндаля или орехов в сахаре, прибавить немного какого-нибудь ликера, по вкусу сахара.

844. Крем абрикосовый суфле.

Стакан абрикосового пюре, постоянно мешая, довести до кипения, снять с огня, соединить с 2-мя крепко взбитыми белками, прибавить по вкусу сахара.

845. Крем кондитерский, апельсиновый.

Четыре ложки просеянной лучшей крупчатой муки, чуточку соли растереть с 7 желтками; влить постепенно 4 стакана кипяченого горячего молока, тщательно соединить, процедить, протереть через сито, постоянно мешая и загустить. Как только жидкость начнет пузыриться, не давая ей кипеть, снять с огня, мешать на столе в течение 10 минут, вновь поставить на огонь, проварить еще раз. Когда крем

начнется опять пузыриться, снять с огня, влить в него 40 г распущенного на огне очищенного масла, перелить в каменную чашку, прибавить 175 г апельсинового сахара, 175 г истолченных и просеянных миндальных пирожных, в числе которых 5—6 штук должны быть горького миндаля. Если бы этот крем оказался чересчур густым, прибавить кипяченных сливок.

846. Шоколадный.

В крем, приготовленный указанным способом, вслед за присоединением масла, прибавить 200 г истолченного шоколада, 60 г ванильного сахара, 185 г истолченных миндальных пирожных.

847. Кофейный.

Приготавливается так же, как и апельсиновый, но кипяченое молоко предварительно настаивается на 200 г только что изжаренного кофе.

848. Ванильный.

Так же, как апельсиновый, только апельсиновый сахар заменяется ванильным.

849. Ореховый.

400 г орехов, очищенных, вымытых и насухо вытертых погрузить в сироп, сваренный из 150 г сахара, прокипятить, снять с огня, размешать орехи и, когда сироп начнет сахариться, вылить его на мраморную доску, слегка смазанную прованским маслом, отсудить прибавить 60 г мелкого сахара, раздавить орехи и сахар скалкой, всыпать их в крем, приготовленный, как апельсиновый, после присоединения к нему масла.

850. Крем из миндаля для сладких.

Размолоть 125 г очищенного миндаля, соединить с таким же количеством мелкого ванильного или апельсинового сахара, 60 г сливочного масла, 4 ложками сырых сливок, несколькими ложками кондитерского апельсинового крема, 1—2 рюмками какого-нибудь ликера. Также приготавливается крем из обыкновенных и грецких орехов.

851. Крем пралине.

200 г сахара, 40 г рисовой муки, 5 желтков, $2\frac{1}{2}$ стакана молока соединить на легком огне, слегка проварить, снять с огня, прибавить 35 г миндаля пралине в порошке, 35 г отжато масла и, мешая, остудить.

852. Крем масляный взбитый.

Четыре белка размешать с 300 г сахара. На легком огне поднять белки, снять с огня, продолжать взбивать. Когда масса будет слегка теплой, ввести в нее, постепенно и постоянно взбивая, небольшими кусками 200 г отжато растертого сливочного масла. Прибавить каких-нибудь духов или какого-нибудь ликера.

853. Фарш из каленого миндаля, орехов, фисташек.

Высушенные на огне и очищенные миндаль, орехи или фисташки истолочь, прибавить желе из яблок и пюре из абрикосов, а также кондитерского крема. Тщательно соединить и размешать.

854. Миндальное тесто и фарш из него.

Протолочь 400 г очищенного сухого миндаля с 400 г мелкого сахара и соединить с кондитерским кремом.

855. Пудинг из творога.

Взять 800-г самого свежего творога, положить под пресс, потом протереть через решето, положить 5 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, растереть, положить 100 г самого свежего сливочного масла, 2 чайных ложки муки, растереть все деревянной лопаткой в течение $\frac{1}{2}$ часа, потом положить 200—300 г промытого и перебранного изюма, вымазать салфетку $\frac{1}{2}$ ложкой масла и переложить в нее приготовленную массу.

856. Пудинг из риса.

400 г риса вымыть, легко припустить на огне на сливочном масле с очень небольшим количеством соли, тщательно наблюдая, чтобы сохранил свой белый цвет, залить кипят-

ком, закипятить, слить воду, налить $2\frac{1}{2}$ стакана жидких кипящих сливок или молока, доварить рис до готовности и отставить. Растереть 100 г апельсинового сахара с 100 г сливочного масла; продолжая растереть, прибавить по одному 5 желтков, соединить с рисом, слегка остывшим. Положить в рис перемытые изюм, коринку, цукаты и, когда рис значительно остынет, соединить его с 5 взбитыми белками. Наполнить толстую намавленную и обсыпанную мукой и сухарями форму, поставить на пар, варить до готовности. Отпустить со сливками или сабаином, или с сиропом, или с соусом для пудингов.

857. Пудинг из манной крупы.

Сварить на 4 стаканах молока кашу из 4 ложек манной крупы. Все время мешать, чтобы не было комков. Когда каша сварится, положить чуточку соли, кусок масла, снять с огня, дать немного остыть. Положить 2 целых яйца, 3 желтка, ванильного сахара по вкусу, нарезанных цукатов, 2 взбитых белка. Уложить в намавленную форму, обсыпанную сухарями, поставить на пар, продержать около $\frac{1}{2}$ часа, отпустить с соусом сабаион, или с сиропом из красной смородины, или с соусом для пудингов.

858. Пудинг из лапши.

Сварить лапшу на молоке, всыпая таковую в кипящее молоко и мешая, чтобы не было комков. Когда лапша сварится до надлежащей густоты, снять с огня, остудить; слегка, посолить, положить кусок масла, сахара, цедры, цукатов, от 3 до 6 взбитых белков. Намаслить форму и обсыпать ее сухарями, положить приготовленную лапшу и поставить в умеренно горячую печь и продержать $\frac{1}{2}$ часа. Подавать с соусами, как другие пудинги.

859. Пудинг из фруктового пюре или сиропа.

200 г пюре или 200 г сиропа вылить в кастрюлю, прибавить 8 желтков, около 200 г сахара, в зависимости от сладости пюре или сиропа, полную ложку муки, рюмку рома

или какого-нибудь ликера, ложку картофельной муки, 80 г сливочного масла, поставить на огонь и заварить. Когда вся масса загустеет, процедить через сито в густо намавленную обсыпанную мукой форму, закрыть, поставить ее на плиту в сотейник с кипятком, варить $\frac{3}{4}$ часа и на $\frac{1}{4}$ часа с сотейником переставить в духовую печь. Подать с соусом по желанию.

860. Плум-пудинг.

В каменную чашку положить 200 г очищенных изюма, кишмиша, коринки, 100 г разных тонко нарезанных цукатов, апельсиновой корки, налить 2 рюмки рома, 2 рюмки кирша, рюмку мараскина, прибавить немного истолченной ванили, корицы, чуточку кайенского перца, толченого миндаля, апельсиновой и лимонной цедры, смешать и оставить на 2 часа. Изрубить мелко с ложкой муки 200 г мякиша белого хлеба, 200 г очищенного от пленок почечного жира, соединить со всем приготовленным раньше. Прибавить несколько бисквитов, 5 сырых яиц, 100 г мелкого апельсинового сахара, понемногу ягод разных варений.

Намаслить салфетку, обсыпать ее мукой, уложить на нее все приготовленное, собрать, завязать салфетку, погрузить ее в кастрюлю, наполненную кипящей водой, варить 6—7 часов, наблюдая, чтобы вода в кастрюле все время покрывала поверхность пудинга и кипела; салфетка с пудингом в свою очередь не должна касаться дна кастрюли. Когда пудинг сварится, осторожно выложить его на блюдо, обсыпать сахаром, облить ромом, зажечь последний и подать. Подать с любым соусом.

Приготовленный таким образом пудинг сохраняется в течение месяца, подогревая на пару перед подачей.

861. Плум-пудинг французский.

Мелко изрубить 200 г очищенного от пленок почечного жира, смешать с 150 г муки, прибавить по одному 5 целых яиц, тщательно соединить, прибавить 150 г апельсинового сахара, столько же очищенного кишмиша, столько же коринки, 125 г мелко нарезанных цукатов, 3 мелко нарезан-

ных печеных яблока, 3 ложки абрикосового мармелада, чуточку апельсиновой цедры, немного имбиря в порошке, рюмку коньяка, рюмку кирша, щепотку соли. Намаслить форму, обсыпать ее мукой, наполнить приготовленной массой, закрыть, поставить на пар в кипящую воду, которая должна все время кипеть, через 2 часа выложить пудинг на блюдо и отпустить с соусом из абрикосов с ромом.

862. Пудинг с черным хлебом.

Густо намазать шарлотную форму, уложить тонкими ломтиками черного хлеба, налитанного сливками и обсыпанного сухарями. Соединить 4 яйца, ложку истолченного миндаля, 2 ложки сухарей из черного хлеба, 2 ложки истолченного шоколада, по 2 ложки изюма и нарезанных цукатов, 2 стакана сливок. Влить в форму, прикрыть ее и поставить на пару в духовую печь. Подавать с соусами к пудингам.

863. Пудинг с белым хлебом.

100 г очищенного почечного жира и 100 г мозгового жира истолочь и протереть через сито; прибавить 150 г апельсинового сахара, 6 желтков, одно целое яйцо, мешать пока масса запенится; прибавить 200 г мякиша белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого, 60 г кишмиша, 60 г нарезанных цукатов, немного соли и $\frac{1}{2}$ стакана рома. Все смешать, переложить в форму и варить 15 минут на пару в духовой. Подать с соусом из абрикосов с ромом.

864. Пудинг суфле из миндаля.

Четыре ложки рисовой муки развести $1\frac{1}{2}$ стаканами миндального молока, немного соли, кусок масла, все соединить на огне, снять с огня, прибавить 75 г ванильного сахара, 50 г масла, яйцо, 4 желтка, ложку сливок, 2 взбитых белка. Наполнить намавленную форму массой, перекладывая ее бисквитами, намазанными абрикосовым мармеладом, закрыть, варить $\frac{3}{4}$ часа на пару в духовой. Подать с английским кремом с миндалем и ванилью.

865. Пудинг суфле с шоколадом.

Развести 125 г муки стаканом горячего молока, прибавить 60 г масла, 60 г ванильного сахара и немного соли. Проварить, мешая, муку с молоком, снять с огня и долго мешать, пока не получится гладкая масса; протереть через сито и опять поставить на огонь, держать пока масса отстанет от дна кастрюли, переложить в чашку, дать немного остыть, прибавить 4 ложки шоколада, распущенного и смешанного с 2 желтками, смешать, прибавить еще 5 желтков, 60 г масла, 60 г ванильного сахара, 5 взбитых белков. Переложить в форму с отверстием в середине, закрыть форму и варить 50 минут на пару в духовой. Подать с английским кремом или шоколадным соусом.

866. Пудинг из яблок.

100 г чухонского масла, 4 яйца, $\frac{1}{3}$ стакана сахара, $1\frac{1}{3}$ стакана тертой белой булки, лимонной цедры с $\frac{1}{2}$ лимона, 2 стакана яблочного пюре, $\frac{1}{3}$ стакана коринки, перемешать, завязать в намавленную солфетку, опустить в кипяток и варить $1\frac{1}{2}$ часа.

867. Пудинг из саго.

200 г белого саго налить холодной водой, через 2—3 часа откинуть на решето; когда вода стечет, пересыпать в кастрюлю с 3 стаканами молока и сварить до готовности; в горячую массу положить цедры или чего-нибудь другого по желанию, ложку сливочного масла, 5—6 желтков, растертых с $\frac{1}{2}$ стаканом сахара. Когда остынет, положить 5—6 взбитых белков, переложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в духовую или варить на пару 1 час.

868. Пудинг постный на пару с яблоками.

Пол стакана миндаля истолочь, развести $1\frac{1}{2}$ стаканом кипяченой воды, всыпать мелкого сахара; 200 г французской булки намочить в этом молоке. Намазать форму маслом, обсыпать сухарями, положить ряд булки, ряд нарезанных

ломтиками сырых яблок, посыпать сахаром, положить ряд варения или пюре, опять ряд булки и т. д. Варить на пару. Подать с соусом из мадеры.

869. Пудинг из грецких орехов.

400 г грецких орехов очистить от скорлупы, мелко истолочь, смешать с 6 желтками, растертыми добела с 200 г сахара и 2 ложками растопленного масла. Взять стакан тертой булки, влить постепенно 2 стакана молока, дать постоять, чтобы булка разбухла, смешать с грецкими орехами, положить 6 взбитых белков, размешать и перелить в форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями и поставить в духовую на $\frac{3}{4}$ часа. Подать, облив растопленным маслом.

870. Пудинг заварной с апельсиновой коркой.

$\frac{2}{3}$ стакана картофельной муки, 100 г масла, 2 стакана теплого молока мешать на плите, пока не вскипит и не погустеет, остудить, вбить по одному 6 желтков, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана апельсинового сахара, смешать с приготовленной массой, положить $\frac{1}{2}$ стакана изрубленного миндаля, $\frac{1}{2}$ стакана мелко изрубленной апельсиновой корки, 6 взбитых белков, размешать, переложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в духовую на 20 минут. Подать с сабаоном или другим соусом к пудингам.

871. Пудинг из ржанных сухарей со сметаной.

2 стакана сметаны, 1 стакан ржанных мелко истолченных сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 5—6 яиц, цедры лимонной и лимонного сока, смешать, сложить в форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в печь на 1 час.

872. Пудинг из груш.

12 груш очистить, нарезать ломтиками, осыпать 100 г сахара, немного корицы, 3—4 толченых гвоздики, влить $\frac{1}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана вина, поставить закрытую кастрюлю на огонь. Когда сок выкипит, отставить и осту-

дуть. 6 желтков растереть добела с $\frac{1}{4}$ стаканом сахара, смешать с ложкой масла, также растертого со 100 г булки, намоченной в молоке, немного лимонной цедры, все размешать, положить 6 взбитых белков. Половину этой массы положить в намавленную форму, затем положить груши, а сверху вторую половину массы и поставить в духовую.

873. Пудинг из риса.

Один стакан риса промыть в нескольких холодных водах, опустить в кипяток, раз вскипятить, откинуть на решето, перелить холодной водой, дать ей стечь совершенно. Опустить рис в 3 стакана кипящего молока, сварить до мягкости, отставить, положить в горячий цедру с одного лимона или других духов. Растереть $\frac{1}{2}$ стакана сахара добела с 5—6 желтками, смешать с 50 г добела растертого масла, смешать с рисом, прибавить мелко нарезанного апельсинного цуката 50 г, $\frac{1}{4}$ стакана коринки. Когда рис остынет, прибавить 6 взбитых белков, размешать, переложить в форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить на $\frac{1}{4}$ часа в духовую.

874. Шарлотка с вишнями.

6 желтков растереть добела с $\frac{3}{4}$ стакана сахара, влить стакан молока, $\frac{2}{3}$ стакана растопленного масла, немного корицы, $\frac{1}{8}$ стакана истолченных сухарей, смешать, выбить хорошенько. Положить 400 г свежих, очищенных без косточек вишен и апельсинного цуката, 6 взбитых белков, все сложить в форму, намазанную маслом и обсыпанную 3 сухарями, и поставить в печь. Отдельно подать соус из вишен.

875. Шарлотка из яблок.

Густо смазать маслом шарлотную форму, положить на дно кружок намавленной бумаги, вырезать из черствого белого хлеба тонкую лепешку по размерам дна формы, разрезать ее на части, обмакнуть их в масло и желток, разбитый с молоком, и уложить их на дно формы. Нарезать

также из черствого белого хлеба тонкие полоски, длиною высоты формы и шириною в два пальца, обмакнуть их также в масло и в желток, обложить ими стенки формы, тесно приставляя один ломтик к другому. Очистить и нарезать соответствующее количество антоновских яблок, положить их в намавленный сотейник, обсыпать ванильным сахаром, влить рюмку рома, припустить на сильном огне; как только сок из яблок испарится и яблоки дойдут до готовности, обсохнут и затвердеют, прибавить абрикосового мармелада или пюре, продержать на огне одну минуту. Наполнить форму этими яблоками, прикрыть их лепешкой из сухого хлеба, смазать ее густо маслом и форму поставить в духовую печь минут на 20—30. Выложить на блюдо и подать с соусом из абрикосов с ванилью.

876. Шарлотка с грушами.

Очистить и нарезать на четвертушки 10 компотных груш, уложить в кастрюлю, прибавить кусок корицы, сок из лимона, стакан белого вина, стакан сахарного сиропа, закрыть, сварить на легком огне почти до готовности, выбрать, уложить в сотейник, залить 2 ложками абрикосового мармелада, разбавленного мадерой, прибавить 200 г очищенного изюма, мелко нарезанных цукатов, держать на самом легком огне. Форму обложить тестом (400 г муки, стакан воды, 175 г масла, 2 желтка, 50 г сахара, щепотку соли), обмазать тесто тонким слоем густого мармелада из груш, наполнить грушами, прикрыть тестом и испечь в умеренном пару в течение $\frac{3}{4}$ часа. Обсыпать рубленными фисташками и облить соусом из абрикосов с мадерой.

877. Шарлотка из сахарных сухарей с вареньем.

18 обыкновенных сахарных сухарей слегка намочить в $\frac{1}{2}$ стаканах молока, смешанного с 2 желтками, 2 взбитыми белками и $\frac{1}{4}$ стакана сахара. На дно шарлотницы положить ряд сухарей, ими же обложить бока. Затем положить 200 г варенья, ряд сухарей, опять варенья, прикрыть сухарями и поставить в печь.

878. Суфле с миндалем.

6 желтков растереть с 200 г ванильного сахара, прибавить 25 г распущенного масла, 125 г высушенного истолченного миндаля; взбить 6 белков, соединить с приготовленной массой, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана взбитых сливок, переложить все в намавленную кастрюлю и поставить в умеренный жар. Перед подачей обсыпать ванильным сахаром.

879. Суфле с шоколадом.

75 г шоколада распустить на огне с ложкой воды, растереть с 150 г мелкого сахара, чайной ложкой картофельной муки и 4 желтками. Взбить 4 белка, соединить с приготовленной массой, уложить в кастрюлю и поставить в духовую печь на 10—15 минут.

Также готовят суфле: ванильное, кофейное, крем-брюле и т. п.

880. Суфле с апельсиновой коркой.

Распустить на огне 85 г сливочного масла, присоединить 50 г муки, мешая, проварить на огне, развести стаканом горячего молока, настоянного на апельсиновой цедре; тщательно мешать на огне, сняв с огня, еще мешать, потом переложить в другую кастрюлю и, мешая, прибавить 50 г апельсинового сахара, чуточку соли, 5 желтков, 40 г масла кусочками, 4 взбитых белка, 2—3 ложки взбитых сливок, перелить в кастрюлю и поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовую печь.

881. Суфле лимонное.

6 желтков, 100 г сливочного масла, 100 г лимонного сахара, чуточку соли, сок из одного лимона, смешать и, мешая, поставить на огонь, слегка проварить, не давая кипеть, снять с огня. Остудить мешая, всыпать десертную ложку картофельной муки, тщательно размешать, прибавить ложку изрубленной лимонной цедры, 6 взбитых белков, перелить в кастрюлю, поставить в духовую печь и варить 25 минут.

882. Суфле заварное по-русски или воздушный пирог.

Сделать пюре из ягод, слив, чернослив и т. п. Взбить несколько белков. Пюре, считая по чайной ложке на белок, положить в кастрюлю, прибавить по одной ложке сахара, закипятить на огне. Переложить в кипящее пюре белки и на легком огне соединить их с пюре. Переложить в кастрюлю и поставить в печь на 15—20 минут.

883. Суфле из орехов.

Ореховый порошок соединить с одинаковым количеством сахарной пудры. Взбить белки, по два белка на человека, соединить с ореховым порошком, по чайной ложке на белок, уложить в кастрюлю и поставить в печь на 5 минут.

884. Сладкий пирог из вишен, черной смородины и т. п.

Взять 3 стакана очищенных вишен, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара; $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны взбить с 2 яйцами, прибавить потом $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара и $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, облить этим вишни, размешать, переложить на блюдо и поставить в печь.

Также готовить пирог из черной смородины и черники.

885. Рисовый пудинг холодный.

200 г риса раз вскипятить в воде, откинуть на решето, пересыпать в кастрюлю, налить 3 стакана молока или сливок, сварить до мягкости, положить лимонной цедры, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, ложку сливочного масла. 600 г антоновских или других кисловатых яблок очистить от кожицы и сердцевин, разрезать на части и сварить, как варенье. Широкую жестяную форму без дна обмазать маслом, поставить на блюдо, положить в нее рядами рис и яблоки, залить фруктовым сиропом. Подавая, снять осторожно форму. Такой пудинг можно приготовить с любым вареньем. Сверху убрать ломтиками желе.

886. Рис со свежими фруктами.

Сварить стакан риса, смешать его с $\frac{1}{2}$ стаканом сахара и рюмкой ликера; 3 яблока, 4 груши, 4 персика очистить от кожицы, разрезать на 4 части, 8 слив с вынутыми косточками сварить в сиропе из стакана воды и $\frac{2}{3}$ стакана сахара; сливы опустить в сироп на 5 минут, персики варить немного дольше. Сотейник сполоснуть холодной водой, осыпать истолченными сухарями, положить ряд риса, ряд фруктов, посыпав их сахаром, потом опять ряд риса и ряд фруктов и т. д., сверху прикрыть рисом. Остудить и подать, убрав виноградом и облить оставшимся сиропом.

887. Рис с миндальным молоком.

$\frac{1}{3}$ стакана риса отварить, откинуть на решето, обдать холодной водой, когда вода стечет, переложить на блюдо, посыпать сахаром и корицей и облить миндальным молоком и убрать вареньем. Когда рис варится, в него можно прибавить, при желании, изюм.

888. Снежки.

Вскипятить в тазу для варенья 2 бутылки молока; когда оно вскипит, тотчас же класть в него ложкой 6 взбитых белков, всыпать через сито ложку сахара и дать раз вскипеть. Когда каждая штука превратится в плотную массу, отставить с огня и друшлаковой ложкой вынуть на блюдо и сложить горкой. Растереть 6 желтков добела с сахаром, развести оставшимся в тазике молоком, положить небольшой кусочек ванили или лимонной цедры, или 2 капли душистого масла заварить, т. е. довести до горячего состояния, пока не пойдет густой пар, но не дать вскипеть. Этим соусом облить осторожно снежки и подать.

889. Меренги.

Взбить 8 белков, подложив в них чуточку соли, всыпать в них постепенно 400 г мелкого сахара, мешая белки лопаткой. Ложкой выложить на лист бумаги взбитые белки

небольшими кучками, придав им форму яйца, обсыпать мелким сахаром, сдуть с бумаги сахар, уложить листы бумаги на доски, смоченные водой, посадить в духовую печь и дать слегка зарумяниться. Вынуть из печи, легко продавить пальцем нижнюю часть меренги, склеить в одну 2 половинки.

Меренги можно начинить взбитыми сливками, любым вареньем или каким-либо кремом.

890. Желе из земляники.

600 г очищенной вымытой земляники положить в каменную чашку, слегка раздавить ее ложкой, залить стаканом сиропа, сваренного из 135 г сахара, продержать так несколько часов и процедить. Из 250 г. сахара и 3 стаканов воды сварить сироп, подкрасить его несколькими каплями кармина, процедить, соединить с 15 листиками распущенного желатина, прибавить земляничного сиропа, сок из 2 лимонов, размешать, влить в форму и дать застыть. Точно также готовится желе из малины, смородины, вишен, барбариса и т. п.

891. Желе из апельсинов, мандаринов и лимонов.

Из 10 апельсинов и 2 лимонов или 20 мандаринов и 2 лимонов или 10 лимонов тщательно удалить косточки, выжать сок и процедить. Сварить сироп из 1 кг сахара, цедры с 5 апельсинов и 10 стаканов воды, влить раствор из 25—30 листиков желатина, смешать, процедить и разлить в формы. При желании можно влить стакан шампанского. Апельсинное желе вместо формочек наливается в апельсиновые корки, разрезанные пополам или застуживается в яйцах следующим образом: взять яйцо, сделать в конце небольшое отверстие, выпустить яйцо, сполоснуть, влить желе, застудить, перед подачей разбить и обобрать скорлупу.

892. Желе лимонное с маседуаном.

В лимонное желе, приготовленное указанным способом, слегка остуженное, присоединить вымытые, очищенные ягоды по желанию. Ягоды кладутся сырыми или обланжи-

ренными или выдержанными некоторое время в жидком сахарном сиропе. Это делается следующим образом: влить $\frac{1}{4}$ часть формы желе и, как только желе начнет застывать, наложить ряд ягод, залить частью желе, положить опять ряд ягод, опять залить и т. д.

893. Желе кофейное.

Три стакана сиропа соединить со стаканом крепкого кофейного настоя, процедить, прибавить 15 листов распущенного желатина, большую рюмку кирша, тщательно смешать, вылить в формы и застудить.

894. Желе с вином и ликерами.

Сварить сироп из 2 стаканов воды, 400 г сахара, процедить, прибавить несколько капель кармина, 15 листиков желатина, 2 стакана шампанского, сок одного лимона, процедить, разлить в формы и остудить. Также готовится желе со всяким вином, только крепкого вина берут один стакан на три стакана сиропа.

895. Желе взбитое.

Приготавливается оно так: вполне соединенное любое желе разделить на две части, из которых меньшая, т. е. четверть всего состава, вливается в форму, установленную на лед и застуживается обыкновенным образом; остальные $\frac{3}{4}$ переливаются в каменный сосуд и венчиком взбиваются, как белки, в густую пену. Как только желе превратится в нежную гладкую и бархатистую массу, переливают в ту же застуженную форму и застуживают до готовности.

896. Желе горячее из яблок.

Очистить от кожи и семян 10 спелых, сочных яблок, нарезать на куски, залить холодной водой, сварить на легком огне, влить сок, процедить, прибавить 2 белка, поставить на огонь, очистить и процедить через салфетку. На ка-

ждый стакан сока прибавить $1\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, по вкусу лимонного сока, ванили или корицы или померанцевой воды, рома или кирша, несколько капель кармина. Поставить на сильный огонь, снимать пену. Когда сироп очистится, уменьшить жар, снять с огня, перелить в чашку и отпустить горячим. Важно уловить время готовности желе; готовность определяется так: охладить на ложке желе и оно должно превратиться в массу, которую можно резать на куски. Во время пробы готовности желе, его не следует снимать с огня.

897. Блан-манже.

400 г сладкого, 10 штук горького миндаля очистить, истолочь, как можно мельче, подливая по ложке воды, соединить с 4 стаканами фильтрованной воды, процедить, выжать через салфетку, прибавить по вкусу 400—500 г сахара, процедить, соединить с 15 листиками распущенного желатина, перелить в формы и обложить льдом.

В состав блан-манже можно прибавить ваниль, цедру, кофейный настой, 200 г распущенного шоколада, ром, кирш, сок земляники, малины и т. п. Можно заливать его в форму рядами разных цветов.

Кроме того, всякое наполовину остуженное блан-манже можно соединить со взбитыми сливками, потом влить в форму и застудить.

898. Московит абрикосовый.

В стакан абрикосового пюре прибавить стакан сахарной пудры, 10 листиков желатина, распущенного в $\frac{1}{2}$ стакане горячей воды, протереть через сито и остудить на льду. Затем прибавить 2 стакана взбитых сливок, по вкусу сахарной пудры, перелить в форму, обложить льдом и морозить в течение 2 часов.

Вместо пюре из абрикосов можно взять пюре из любых ягод или фруктов.

899. Крем сливочный с ванилью.

2 больших стакана сливок взбить и, продолжая взбивание, всыпать 150 г сахарной пудры с ванилью, влить тонкой

струей шесть листиков желатина, распущенного в горячей воде. Переложить в форму, обложить льдом и застудить.

В этот же крем, вместо 150 г пудры с ванилью можно положить 400 г пюре из любых ягод и фруктов и 200 г мелкого сахара и 8 листиков желатина.

В шоколадный крем прибавляется 100 г тертого шоколада, в кофейный—стакан крепкого напара из кофе.

900. Крем ореховый.

400 г обыкновенных орехов в очищенном виде обварить кипятком, снять шелуху, погрузить в холодную воду, вынуть, мелко истолочь, развести 2 стаканами холодной кипяченой воды, выжать, процедить через частое сито, прибавить 200 г мелкого сахара, 6 листиков распущенного желатина, взбить на льду, соединить со стаканом взбитых сливок, уложить в форму и застудить.

901. Крем с ванилью.

Вскипятить стакан молока, в кипящее молоко положить палочку ванили, сняв с огня, продержать час времени. Выпустить в другую кастрюлю 4 желтка, растереть их с 200 г сахарной пудры, развести на огне желтки приготовленным молоком с ванилью, проварить, не давая кипеть, снять с огня, прибавить 7 листиков желатина, дать ему разойтись, процедить, поставить на лед; взбивая, остудить, прибавить 2 стакана взбитых густых сливок, переложить в форму, обсыпать льдом и продержать 1½ часа.

902. Крем с земляникой.

400 г протертой лесной земляники соединить с 300 г сахарной пудры. Распустить в ½ стакане горячей воды 8 листиков желатина. Через сито влить желатин в пюре из земляники, все время мешая, прибавить несколько капель кармина, процедить, остудить, прибавить ложку сока из лимона и 2 стакана взбитых сливок, переложить в форму и остудить.

903. Крем замороженный с ванилью и земляникой.

Заполнить половину формы кремом с ванилью. Отдельно протереть 400 г земляники и полученные 2 стакана пюре соединить с 1½ стаканами сахарной пудры. В форме для мороженого заморозить этот состав, присоединить к нему стакан взбитых сливок. Заполнить этим составом вторую половину формы, засыпать форму в лед солью и заморозить в течение 2 часов.

904. Парфе.

Парфе готовится двумя способами: без желтков и с желтками. В первом случае ягоды и фрукты протираются через сито. На 400 г пюре положить 400 г сахарной пудры, смешать, остудить на льду, мешая по возможности, чаще. Взбить 2 стакана сливок, соединить с пюре, уложить в форму, плотно закрыть, заделать в лед с солью, заморозить в течение 3 часов, вынуть, выложить на салфетку и подать.

Во втором случае, т. е. когда парфе делается на желтках, приготовить пюре из ягод или фруктов. Отдельно выпустить несколько желтков, развести их несколькими каплями воды, влить в них понемногу горячего сахарного сиропа, проварить на легком огне, не давая кипеть, снять с огня, поставить на лед, непрерывно взбивая, остудить, присоединить пюре, взбитые сливки, переложить в форму, плотно ее закрыть, заделать в лед с солью на 3 часа, затем выложить на салфетку и подать.

905. Парфе кофейное.

Обложить дно и бока формы бумагой, заделать форму в лед. Стакан кофейного настоя соединить со стаканом мелкого сахара, закипятить, отбить 5 желтков, прибавить несколько капель воды, взбить, соединить с кофейным сиропом, заварить на огне, не давая кипеть, снять с огня, остудить на льду; непрерывно взбивая, соединить с 1½ стаканами взбитых сливок, уложить в форму, плотно закрыть, засыпать льдом с солью, морозить 3 часа, вынуть и переложить на блюдо, покрытое салфеткой.

906. Парфе из шоколада, какао, чая.

Развести 60 г шоколада или какао или очень крепкого чайного настоя в стакане сахарного сиропа, соединить с желтками и сливками, проварить, не давая кипеть; если нужно добавить сахарной пудры и в дальнейшем поступать, как описано в предыдущих случаях.

907. Парфе из мараскина, рома, наливки и т. п.

Приготавливается как предыдущее парфе, причем, ликеры и т. п. вливаются в желтки пред самым соединением их со взбитыми сливками.

908. Мус из ягодных или фруктовых пюре с сиропом и желатином.

Сварить сироп из 400 г сахара и $2\frac{1}{2}$ стаканов воды, снять с огня, распустить в сиропе 10 листиков желатина, распущенного в $\frac{1}{2}$ стакане теплой воды, присоединить 2 стакана малинового, земляничного, абрикосового или яблочного пюре, по вкусу сок из лимонов; если нужно сахара, процедить через сито в большую кастрюлю, установленную на лед, взбить массу в густую пену, размешать, переложить в форму для желе, застудить на льду и выложить на салфетку.

909. Мус из желе.

Из всякого желе можно приготовить мусс. Для этого застуженное всмятку желе переложить в соевыйник, взбить венчиком в пенистую массу, наполнить форму для желе и застудить на льду.

910. Мус ванильный на желтках.

Восемь желтков разбить венчиком с ложкой воды, развести и соединить с 2 стаканами горячего ванильного сиропа, процедить, проварить, не давая кипеть, снять с огня, мешая, остудить, поставить на лед, взбить в густую пену, присоединить 2 стакана взбитых с ванилью сливок, переложить в форму и заморозить.

911. Мус из ягодных или фруктовых пюре со взбитыми сливками.

Установить форму в лед с солью, обложить дно и стенки бумагой, протереть через сито 400 г лесной земляники, полученное пюре, около 2 стаканов, соединить с таким же количеством сахарной пудры, прибавить 8 листиков распущенного желатина, тщательно взбить на льду; взбить стакан густых сливок, соединить с приготовленной массой, наполнить форму, закрыть, засыпать льдом и солью, заморозить в течение 2 часов, выложить на салфетку и снять бумагу.

Таким же образом приготавливаются муссы из всяких ягод и фруктов, которые можно протереть на пюре.

912. Мус шоколадный из сиропа и взбитых сливок.

Заделать форму в лед с солью, обложить стенки и дно бумагой. 150 г шоколада распустить на огне с $\frac{1}{4}$ стакана воды, прибавить стакан горячего сахарного сиропа, остудить, поставить на лед, взбивать в течение 10 минут, прибавить 8 листиков распущенного желатина, 2 стакана взбитых сливок. Наполнить форму, закрыть ее, засыпать льдом с солью и заморозить в течение 2 часов.

913. Мус с фруктовыми соками, ликерами, сиропами, взбитыми сливками.

Сварить 2 стакана горячего сахарного сиропа с каким-нибудь фруктовым соком или ликером, присоединить 8 листиков распущенного желатина, 2 стакана взбитых сливок, мелкого сахара, в дальнейшем поступать так, как в предыдущем рецепте.

914. Мус из земляники и взбитых сливок.

Протереть через сито 400 г лесной земляники, развести 2 стаканами горячего сахарного сиропа, прибавить 8 листиков распущенного желатина, сок одного лимона и одного апельсина, 2 стакана взбитых сливок и заморозить, как сказано выше.

915. Самбук яблочный.

Испечь 6 яблок, протереть через сито, пюре поставить на лед, взбить с 3 белками; продолжая взбивать, всыпать 200 г ванильного сахара, влить тонкой струей, усиленно взбивая, 4 листика распущенного желатина, прибавить 1½ стакана взбитых сливок, переложить в смоченную водой форму и застудить на льду.

916. Снежок кофейный.

Стакан очень крепкого кофейного настоя влить в большой сотейник, прибавить 2 листика распущенного желатина, 2 стакана сахарной пудры, размешать и остудить; прибавить 5 стаканов застуженных сливок, поставить сотейник на лед, взбивать сливки, постоянно снимая пену на сито. Когда все сливки с кофе превратятся в пену, переложить ее в форму, обложенную бумагой, закрыть крышкой и засыпать ее льдом и солью, морозить 2 часа.

Навар кофейный можно заменить наваром из шоколада, какао, ванили или пюре или соком любых ягод и фруктов.

917. Мороженое сливочное.

Четыре стакана хорошего молока или сливок вскипятить с куском ванили, разрезанным на мелкие части. Отбить 8—10 желтков, размешать их с несколькими каплями воды, соединить желтки с 300 г сахарной пудры и тщательно растереть. Почти кипящее молоко влить понемногу в желтки, все время мешая, поставить на огонь, мешать, следить, чтобы жидкость загустела до густоты жидкой сметаны, проварилось, но не закипало. Затем снять с огня, процедить через кисейку и мешать, пока не остынет, перелить в мороженицу и заморозить.

Желтки, соединенные с сахаром, могут быть залиты и сырым молоком, в этом случае молоко и желтки придется дольше держать на огне.

Чтобы мороженое было нежнее и более маслянистое, следует уменьшить количество желтков на два и увеличить

количество сахара и прибавить в мороженое, когда оно совершенно остынет, 1½ стакана густых сливок.

918. Мороженое кофейное.

8 желтков растереть с 300 г сахарной пудры, прибавить, вливая понемногу и постоянно мешая, стакан крепкого кофейного настоя, 3 стакана кипящего молока, проварить на огне, не давая кипеть, процедить, остудить, постоянно мешая, влить в форму и заморозить.

919. Мороженое шоколадное.

Вскипятить 4 стакана молока, соединить с 8 желтками, растертыми с 300 г сахарной пудры, тщательно проварить, не давая кипеть, присоединить 200 г протертого и просеянного шоколада, процедить, мешая остудить, влить в форму и заморозить.

920. Мороженое ореховое.

Истолочь высушенные 200 г орехов, подливая ¼ стакана воды, развести орехи 4 стаканами кипящего молока, вливая понемногу, соединить с 8 желтками, растертыми с 300 г ванильного сахара, проварить на огне, не давая кипеть, процедить, остудить, мешая, влить в форму и заморозить.

921. Мороженое миндальное.

Приготавливается, как и ореховое, заменив орехи 150 г сладкого и 50 г горького миндаля.

922. Мороженое фисташковое.

Приготавливается, как и ореховое, заменяя орехи 200 г фисташек и 100 г сладкого миндаля. Подкрасить шпинатной эссенцией.

923. Мороженое крем-брюле.

В сливочное мороженое, когда состав его процежен, влить 3—4 ложки жженого сахара (карамели-поджиги).

924. Мороженое сливочное с земляникой.

Приготовить сливочное мороженое из 2 стаканов молока, 400 г сахарной пудры, прибавить 2 стакана протертой через сито свежей или в консервах земляники, $1\frac{1}{2}$ —2 стакана сливок, сок одного лимона, несколько капель кармина и немедленно заморозить, чтобы сливки не скисли.

925. Мороженое лимонное.

Снять с 2 лимонов цедру, положить в каменную чашку, залить 2 стаканами горячего сахарного сиропа, продержать $\frac{1}{2}$ часа, чтобы сироп настоялся на цедре, выжать сок из 3 лимонов, прибавить воды, дать закипеть, размешать, процедить в форму и заморозить.

Также делается мороженое апельсиновое: цедра с 2 апельсинов, сок из 3 апельсинов и 1 лимона.

926. Мороженое из малины.

Выжать 2 стакана сока из малины, соединить с 3 стаканами холодного сиропа, если имеется немного сока из красной смородины. Разбавить водой, прибавить несколько капель кармина, процедить, вылить в форму и заморозить.

927. Мороженое из земляники

2 стакана пюре из лесной земляники, 2 стакана сахарного сиропа с ванилью, сок из 2 лимонов, разбавить водой, прибавить несколько капель кармина, процедить, перелить в форму и заморозить.

928. Мороженое вишневое.

Приготавливается, как из земляники, заменив земляничное пюре 2 стаканами вишневого сока.

Также приготавливается мороженое из черной смородины и других ягод.

929. П л о м б и р.

Пломбир отличается от мороженого тем, что в мороженое, предназначенное для пломбира, когда оно наполовину замерзнет, прибавляются взбитые сливки, которые размешива-

ются с мороженым, с цукатами, орехами, фисташками и т. п. и затем мороженое больше не вертится, а форма с ним заделывается в лед с солью и оставляется в таком положении примерно 2 часа. Кроме того, мороженое для пломбира надо делать слаще, чем обыкновенно. Пломбир выкладывается и подается так же, как и мороженое.

930. Пломбир сливочный с цукатами.

Приготовить обыкновенное сливочное мороженое, заморозить его наполовину, положить в него $1\frac{1}{2}$ стакана взбитых сливок, 2 ложки сахарной ванильной пудры, 200 г цукатов, мелко нарезанных, тщательно размешать, переложить в остуженную форму, заделать в лед, накрыть мешком и продержать 2 часа.

931. Пломбир из абрикосов.

Приготовить 2 стакана пюре из абрикосов, разбавить $2\frac{1}{4}$ стаканами ванильного сахарного сиропа, прибавить 2 ложки жидкого сиропа, настоянного на абрикосовых косточках, сок 4 апельсинов, заморозить в форме для мороженого, прибавить 2 стакана взбитых сливок, 2 рюмки мараскина, 200 г абрикосов из варенья. Переложить все, перемешав, в форму, заделать ее в лед с солью на 2 часа.

932. Пломбир грушевый, малиновый, земляничный и т. п.

Приготавливается, как пломбир из абрикосов, при чем мороженое всегда заправляется взбитыми сливками с присоединением к ним сваренных в сиропе ягод или фруктов, какого-нибудь ликера, духов и растительных красок.

933. Пломбир фисташковый.

Приготовить 200 г очищенных и истолченных фисташек. Растереть стакан мелкого сахара с 4 желтками, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливок, проварить на огне, не давая кипеть. Присоединить фисташки, протереть через сито, застудить массу на льду, соединить с $1\frac{1}{2}$ стаканами взбитых сливок, уложить в форму, засыпать ее льдом с солью на 4 часа.

934. Пломбир миндальный.

Истолочь 200 г очищенного сладкого миндаля, 10 штук горького с $\frac{1}{4}$ стакана воды, цедрой с одного лимона и одного апельсина. Приготовить английский крем, горячим перелить его на миндаль и, мешая, остудить. Процедить, застудить на льду, прибавить $1\frac{1}{2}$ стакана взбитых сливок, переложить в застуженную форму, заделать в лед с солью на 3 часа.

935. Пломбир шоколадный.

Заморозить наполовину шоколадное мороженое, $1\frac{1}{2}$ стакана взбитых сливок соединить с 2 ложками ванильной сахарной пудры, 2 ложками очищенной коринки. Соединить сливки с мороженым, переложить в форму, заделать в лед с солью на 2— $2\frac{1}{2}$ часа.

936. Пудинг замороженный с разными фруктами.

Выпустить в кастрюлю 10 желтков, растереть их с 300 г сахара, развести 4 стаканами кипяченых сливок. Размочить 25 г желатина в $\frac{1}{4}$ стакана горячей воды, проварить сливки, не давая кипеть, влить желатин, размешать, процедить и остудить. Положить в другую кастрюлю 20 г мелко накрошенных апельсинов в сахаре, 20 г цукатов, 25 г изюма, 25 г коринки, влить $\frac{1}{2}$ стакана рома, высадить на огонь весь ром, снять с огня и остудить. Установить шарлотную форму в лед, положить на дно слой крема, посыпать фруктами и изюмом, уложить слой бисквита, обсыпать ~~м~~столченным миндальным пирожным, опять слой крема и т. д. заполнить всю форму, закрыть крышкой, засыпать льдом с солью и морозить 2 часа.

937. Шарлот замороженный со сливками.

Промочить бисквит жидким вишневым сиропом. Установить шарлотную форму в лед с солью, обложить дно и бока формы бумагой, а затем приготовленными бисквитами. Взбить 3 стакана густых сливок, соединить с 400 г ванильной сахарной пудры, влить в сливки, продолжая взбивать, 10 листиков

желатина, распущенного в 3—4 ложках молока, уложить сливки в форму, накрыть бумагой, плотно закрыть крышкой, засыпать льдом с солью и продержать 2 часа.

938. Рис замороженный.

200 г риса отварить на легком огне с 3 стаканами кипяченых сливок, 300 г ванильного сахара; нарезать кубиками разные фрукты в сахаре или цукаты. Переложить рис в форму, заделанную в лед с солью, часто мешая рис, заморозить его наполовину, прибавить $1\frac{1}{2}$ стакана взбитых сливок и нарезанные фрукты, размешать, закрыть форму и застудить в течение 2 часов.

939. Дыня замороженная с мадерой.

Срезать верхушку ароматной дыни, через отверстие очистить ее от зерен и жидкости, заполнить внутренность мадерой или сахарным сиропом с мадерой, закрыть срезанным верхом, обернуть непромокаемой бумагой, уложить в форму, прикрыть крышкой, заделать в лед с солью и продержать около 5 часов. Вынуть из формы и разрезать ее на ломтики. Мадера или сироп должны впитаться в мякоть дыни.

940. Земляника замороженная.

В плоские стаканы для шампанского наложить спелой лесной земляники или клубники, налить рюмку кирша, разбавленную пополам с мараскином, посыпать мелким сахаром и застудить. Перед отпуском покрыть ягоды каким-либо мороженым.

Вместо земляники можно взять любые ягоды или фрукты.

941. Сабайон замороженный с разными винами.

Выпустить 8 желтков, взбить с несколькими каплями воды, присоединить стакан мадеры, хереса, марсалы, шампанского или любого иного вина, 250 г сахарной пудры. На легком огне взбить в густую пену, пока утратится запах сырого яйца; снять с огня и остудить, мешая; прибавить 2 стакана взбитых сливок, переложить в форму, засыпать льдом с солью и заморозить в течение 2 часов.

942. Бомбы замороженные.

Застудить во льду с солью формы для бомб. Мороженое, предназначенное для оболочки бомбы быстро наложить при помощи ложки и лопатки, обмакнув их в теплую воду, по стенкам формы слоем толщиной в мизинец, середину плотно заполнить мусом, парфе или иным составом, сложить обе половинки формы и уложить в лед с солью.

943. Кофе замороженное.

Очень крепкое кофе разбавить наполовину густыми сливками, соединить по вкусу с сахаром, процедить, влить в форму для мороженого, заморозить, соскабливая через каждые 10 минут замерзшее по стенкам кофе, отпустить в чашках. При желании в чашку можно положить взбитых сливок.

944. Шоколад замороженный.

200 г шоколада развести 2 стаканами сахарного сиропа, остудить, прибавить 2—3 стакана сливок, влить в форму для мороженого, заморозить всмятку, постоянно соскабливая ножом примерзающую к стенкам формы массу. Отпустить в чашках.

945. Пунш-глассе.

Приготовить лимонное мороженое из 2 лимонов и $1\frac{1}{2}$ —2 стаканов сахара. Когда заморозится как следует, положить 3 взбитых белка и сбивать лопаткой по крайней мере 1 час, пока масса не прибудет до $\frac{3}{4}$ формы; за 5 минут до подачи влить столовую ложку белого рома или мараскина или $\frac{1}{2}$ стакана шампанского, размешать и подать в бокалах.

946. Пунш-глассе из фруктового сока.

Приготовить мороженое из какого-нибудь сока; когда заморозится, положить 3 белка, взбить лопаткой в течение часа. Перед подачей влить 2 рюмки рома или $\frac{1}{3}$ стакана шампанского, размешать и подать в бокалах.

947. Пунш замороженный из земляники и др. фруктов.

Перебрать, сполоснуть садовую землянику, протереть через сито в каменную чашку; на 400 г пюре из земляники взять 200 г сахара и размешать; развести $\frac{1}{2}$ бутылкой рейнвейна, влить все вместе в форму для мороженого, вертеть, соскабливая стенки формы, чтобы мороженое не замерзло, а было на подобие воды со снегом, разлить в бокалы или кружечки.

948. Арме-риттер.

С белого хлеба срезать корку, мякиш нарезать ломтиками, смочить сливками или миндальным молоком, обжарить в сливочном масле, уложить на блюдо и залить каким-угодно ягодным или фруктовым сиропом.

Или же ломтики хлеба замочить красным вином, запанировать в яйце и сухарях, обжарить в сливочном масле и залить сахарным сиропом с вином и корицей.

949. Кисель клюквенный.

Взять 400 г клюквы, перебрать, промыть, положить в кастрюлю, давить хорошенько ложкой. Затем, залив тремя стаканами воды, поставить на сильный огонь, чтобы закипело. Затем процедить через сито и, отлив полстакана этой жидкости, остудить ее для муки, остальной же морс поставить на огонь и, когда он нагреется, класть в него $1\frac{1}{2}$ или 2 стакана сахара. В отлитую же порцию всыпать $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки, размешать, влить в кисель, шибко мешая, раз вскипятить. Если окажутся комки, процедить. Варить непременно в каменной кастрюле или медном тазике, иначе цвет не будет чистый. Каменную форму смочить водой, осыпать внутри сахаром, влить кисель, остудить. Подать к нему сливки или молоко коровье или миндальное.

Если кисель подается горячим и жидким, картофельной муки класть $\frac{1}{4}$ стакана.

Точно также готовят кисели из различных ягод: земляники, малины, вишни, красной смородины.

Зимой, когда нет свежих ягод, можно брать консервы, пюре или варенье.

950. Кисель яблочный.

Кило антоновских яблок мелко нарезать, разварить в воде с куском корицы, процедить через сито. 5 стаканов этого сока смешать с 200 г сахара, выжать сок из половины лимона, влить $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки, разведенной 1 стаканом остывшего яблочного отвара, хорошенько вскипятить, не переставая мешать. Влить в форму и остудить.

951. Кисель молочный.

Отварить 10—15 штук горького миндаля, очистить, мелко истолочь, влить 3 стакана молока или сливок и 1 стакан сахара. Вскипятить. Взять отдельно $\frac{1}{2}$ стакана чуть теплого молока, всыпать в него $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки, размешав хорошенько, вливают его на краю плиты в молоко с миндалем, хорошенько вымешивая лопаткой. По желанию, молоко с миндалем можно предварительно процедить. Потом, придвинув кастрюлю к огню, дать киселю прокипеть, а затем выкладывают его в форму, смоченную водой и посыпанную сахаром. Вынести на холод.

952. Кисель миндальный.

200 г сладкого и 50 г горького миндаля, обварить, очистить, очень мелко истолочь и развести 5 стаканами воды, вскипятить, процедить через салфетку, выжать, положить 1 стакан сахара, влить, мешая, $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки, разведенной 1 стаканом холодной воды, дать вскипеть. Влить в форму, остудить. Можно подавать отдельно сахар или какой-нибудь сироп.

953. Кисель шоколадный.

100 г шоколада натереть на терке. Смешать с $\frac{1}{2}$ стаканом картофельной муки, развести 1 стаканом холодного молока. Вскипятить 5 стаканов молока с кусочком ванили и 100 г сахара. Влить приготовленную муку с шоколадом, мешать

и дать закипеть. Остудить. Подавать отдельно сахар и сливки.

Кисель кофейный готовится также, только вместо шоколада кладется 3 ложки молотого кофе, завернутого в тряпочку.

954. Кисель из кваса.

Вскипятить 5 стаканов домашнего хлебного кваса с 100 г сахара, корицей и немного лимонной цедры, влить $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки, разведенной одним стаканом кваса, мешать, дать закипеть. Остудить.

ОТДЕЛ IX.

Соуса и подливки.

955. Общие указания.

Соуса разделяются на белые и красные или темные, на горячие и холодные.

Провизия для соусов должна быть лучшая по качеству, т.-е. масло и яйца — самые свежие, мука — сухая и лучшего сорта, навар для соуса должен быть изготовлен из наибольшего количества живностей, овощей и т. п.

При изготовлении соусов необходимо соблюдать нижеследующие правила и иметь в виду:

1) Яйцо под влиянием большой температуры сваривается и после этого утрачивает способность соединяться с остальными составными частями соуса. Поэтому, когда кладут желток в соус, то прежде всего необходимо, чтобы он слился с остальными частями, а потом уже проварить при высокой температуре, не доводя соуса до кипения.

2) При проваривании или кипячении сливок необходимо все время их мешать ложкой, чтобы они не пригорели ко дну или стенкам сосуда, который должен быть с толстыми стенками.

3) Соуса перед отпуском должны быть процежены через частое сито, а затем проверены на вкус в смысле их солености и кислоты. Процеживание соусов во время приготовления производится через салфетку путем выжимания.

4) Перед отпуском в большинстве случаев в соус следует положить кусок сливочного масла и мешать до тех пор, пока не сольется с соусом в виде эмульсии.

5) При соединении составных частей соуса необходимо всегда более жидкую часть вливать в менее жидкую.

6) Чтобы получить наибольшее количество питательных и вкусовых веществ частей из продуктов, идущих на приготовление навар для соусов, следует варить и тушить продукты на легком огне. Также на легком огне или на пару следует соединять большую часть составных частей соуса. „На пару“ — это значит, что сосуд, в котором производится соединение, должен быть погружен в другой большой сосуд, наполненный кипятком или только горячей водой.

7) Высаживание, т.-е. сгущение соуса должно производиться на сильном огне, чтобы жидкие части соуса выделялись в виде пара.

8) Вино, вливаемое в соус или вообще в кушание, должно быть предварительно прокипячено, отчего оно, сохраняя вкус и аромат, лишается лишних, сырых, невкусовых его частей.

9) Перец, особенно кайенский, следует класть в соуса в самом умеренном количестве и перед отпуском, так как во время приготовления он теряет свой аромат.

10) Лезон, т.-е. соединение сырого желтка с маслом и сливками, соединяется с соусом тогда, когда соус уже совершенно готов.

11) Картофельная и рисовая мука всегда разводятся холодной жидкостью (водой, бульоном, вином) и затем уже вполне разведенные, вливаются в горячую жидкость, провариваются или кипятятся.

12) Трюфели, шампиньоны, оливки, маринованные грибы, пикули, огурцы и т. п. никогда долго не кипятятся, так как от этого они твердеют. Если эти продукты употребляются свежими, то их кипятят 10 минут; если же их берут в консервах, то за 15 минут до отпуска их кладут прямо в горячий уже готовый соус, прикрывают крышкой и держат на пару.

13) Душистые травы: петрушку, кервель, эстрагон, укроп и всякого рода пряности также не следует долго кипятить, так как они теряют свой аромат.

14) Если соус не подается немедленно к столу, а ставится на пар или охлаждается, то, во избежание образования на

поверхности соуса корки или пленки, его следует мешать или положить на поверхность кусок масла или налить ложку бульона

15) Если в соус кладется что-нибудь ароматическое, то его надо кипятить под крышкой.

956. Белая горячая пассеровка или белый ру.

100 г хорошего сливочного масла распустить в кастрюле, снять с него пену, перелить в другую кастрюлю, оставив на дне первой сыворотку. Насыпать в масло столько сухой муки, сколько оно может принять в себя, немного менее 100 г; закипятить и, мешая тщательно ложкой, держать на легком огне или на пару 1—1½ часа, чтобы мука вполне соединилась с маслом, проварилась и совершенно утратила свой мучной, сырой вкус. При готовке необходимо следить за тем, чтобы масло и мука остались вполне белыми.

957. Красная горячая пассеровка или красный ру.

Для красной пассеровки нужны те продукты, в том же количестве, что и для белой. Приготавливается она также, как и белая с той только разницей, что масло предварительно не только распускается, но и отколировывается, т.е. поджаривается до красного цвета, после чего в него уже всыпается мука и держится на сильном огне до тех пор, пока она не окрасится в красный цвет. Нужно следить, чтобы масло и мука не подгорели. Когда масло и мука потемнеют, то следует поставить на пар и на пару держать не менее 5 часов.

958. Применение пассеровки.

Имея готовую белую или красную пассеровку, можно изготовить любой соус. Делается это соединением пассеровки с каким-нибудь наваром, очищенным от жира или просто с чистым бульоном. Количество пассеровки нужно делать на пять персон не более как из 2-х столовых ложек муки. Чем меньше пассеровки в соусе, тем он будет лучше и нежнее на вкус, так как от большого количества пассеровки соус

получает мучной вкус, в особенности если она разведена малым количеством бульона. Следовательно пассеровку следует разводить возможно большим количеством бульона и бульон должен быть как можно крепче. Бульон перед употреблением для соуса должен быть процежен через сито или мокрую салфетку и должен быть чистый и не жирный, чтобы соус не имел жирного привкуса. При соединении пассеровки с бульоном, как пассеровка, так и бульон должны быть горячими; всегда вливать бульон в пассеровку и вливать бульон не сразу, а понемногу, все время мешая. На одну столовую ложку муки нужно брать 1½ стакана бульона. После соединения пассеровки с бульоном, соус нужно кипятить продолжительное время, чтобы придать ему хороший вкус и должную густоту. При кипячении образующуюся на соусе накипь следует снимать. Готовый соус следует процедить через частое сито или через кисею. Соусу такому можно придать любой вкус, примешав к нему говяжий или куриный сок, сок из трюфелей, шампиньонов, какое-нибудь вино, лук, эстрагон, лимон, сметану, уксус, пюре томатов, маринады и т. п. Одни из продуктов, как, например, сметана, уксус, следует предварительно прокипятить; другие, например, маринады, томат и пр. прожарить.

При приготовлении темных соусов к говядине, телятине, баранине, свинине и т. п., нужно для вкуса этих соусов прибавить сок из под жаркого, который всегда остается на противне или сковородке. Для этого, тем бульоном, которым разводится пассеровка, нужно предварительно сполоснуть посуду, в которой жарилось мясо, если, конечно, оно не пригорело.

959. Мучное масло (Холодная пассеровка).

Ложка нераспущенного сливочного масла размешивается на тарелке вилкой с ложкой муки, чтобы получился комочек рассыпчатого теста. Смесь эту надо соединить затем на огне, смотря по надобности, с подливкой, соком, наваром, постоянно мешая. Прокипятить до соответствующей густоты, процедить, если нужно, досолить и отпустить.

960. Постный белый или красный мучной соус.

Ложку муки растереть с ложкой прованского или горчичного масла, развести 3-мя стаканами горячего рыбного или грибного бульона или отвара из корней и пучка зелени, или отвара из спаржи, или просто горячей водой с эссенцией из зелени, прокипятить и процедить. Затем прибавить по вкусу или вина или лимонного сока, или яблочный или грибной сок и т. п.

961. Масло с мукой для белых соусов.

400 г свежего столового масла вскипятить, дать устояться, слить чистое масло в кастрюлю и в кипящее масло всыпать, мешая, 800 г муки, вскипятить несколько раз, вылить в полированный горшок и поставить в холодное место. Брать по мере надобности.

962. Поджаренная мука для красных соусов.

Сухую муку всыпать в кастрюлю, поставить на малый огонь и подрумянить, все время мешая ложкой. Отставить, дать остыть, высыпать в стеклянную банку и держать в сухом месте. В случае надобности ложку муки смешать с $1\frac{1}{2}$ ложкой столового масла, прожарить вместе и развести бульоном.

963. Жженный сахар для красных соусов. (Карамель).

400 г сахара кусками положить на чистую сковородку, смочить водой, продержать на плите, пока сахар не приобретет темного цвета, влить тогда еще $1\frac{1}{2}$ стакана кипятка, вскипятить и перелить в посуду.

964. Мясная эссенция для придания крепости бульонам и красным соусам.

400 г говядины нарезать кусочками и положить в кастрюлю с ложкой масла, 1 нарезанной луковицей, 1 морковью, 1 сельдереем, 1 петрушкой, 1 лавровым листом, все это поджарить докрасна, залить 2 стаканами воды, прокипятить, процедить в бутылку и плотно закупорить. Подливают в соус по 1—2 ложки.

965. Эссенция из зелени.

Взять поровну зеленого лука, зелени петрушки, укропа и шпината, перебрать, вымыть, опустить в крутой соленый кипяток (на стакан воды чайную ложку соли) сварить до мягкости в открытой посуде. Откинуть на решето, обдать холодной водой, протереть через сито и сохранять в стеклянной посуде на льду.

966. Белый соус со сливками.

Берется консоме мясной, куриный или рыбный и густые сливки в количестве, равном $\frac{1}{4}$ части консоме, соединяются и высаживаются, помешивая ложкой, до желаемой густоты с прибавлением к ним холодной пассеровки.

По желанию, во время высаживания, прибавляются шампиньоны, белое вино, душистые травы, припущенные овощи, обрезки и кости птицы, дичи, живности и пр.

При прибавлении ароматических продуктов высаживание нужно производить в плотно закрытой посуде.

967. Лезон.

Приготавливается из куска масла, которое растирается деревянной ложкой в какой-либо посуде с желтками до тех пор, пока не получится однородная масса. Количество желтков и масла зависит от желания; чем гуще и желтее желают иметь соус, тем больше нужно взять желтков. Лезоном достигается большая связь и густота соуса. Им заправляют соус после его процеживания, при чем соус вливается в лезон постепенно, все время мешая его ложкой. После заправки соуса лезоном, его кипятить уже нельзя, греть его можно только на пару.

968. Эссенция шпинатная.

Шпинат перебрать, промыть, отжать и истолочь в ступке, чтобы он дал сок, сок этот выжать в кастрюле и толочь шпинат вновь, опять выжать и повторять до тех пор, пока

шпинат перестанет давать из себя сок и в ступке останутся одни волокна. Собранный сок в кастрюле поставить на край плиты и, помешивая ложкой, дать свернуться, т. е. из жидкости желтого цвета получится желтая вода, в которой будут плавать зеленые комочки. Процедить все через сито, на котором останутся зеленые комочки; это и есть эссенция, которую затем следует протереть в стеклянную посуду и сохранять в холодном месте. Эта эссенция употребляется для подкраски не только соусов, кнелевого фарша, но и сладких блюд: фисташкового мороженого, крема, мусса и т. п.

969. Эссенция шампиньонная.

Очистив шампиньоны от песка, мелко их порезать, сложить в кастрюлю, посолить, положить букет зелени, лаврового листа, закрыть крышкой, поставить на плиту и дать им раз вскипеть. Затем переложить в каменный горшок, замазать его ржаным тестом, поставить часов на 6 в горячую духовую печь. Вынув из печи, дать остыть, не открывая. Переложить затем шампиньоны во фланелевый мешок, выжать из них сок под прессом. Этот сок или эссенцию сохранять в плотно закупоренных бутылках в холодном месте.

970. Эссенция из трюфелей.

Приготавливается и сохраняется так же, как и эссенция из шампиньонов.

971. Гляс.

Это тоже фюме, но очищенное оттяжкой из белков, отчего оно делается прозрачным.

972. Демигляс.

Для некоторых соусов не годится очень крепкое фюме, тогда его разбавляют на половину бульоном, это и будет называться демиглясом.

973. Масло метр д-отель.

200 г сливочного масла растереть с 2 чайными ложками мелко изрубленной, дважды промытой зеленью петрушки, соком из одного лимона и кайенским перцем по вкусу.

Подогреть это масло до полужидкого состояния, все время мешая и отнюдь не подвергая кипению.

Если это масло подается холодным, то подогревать его не нужно. На жареное мясо и рыбу масло это кладется кусочками. Подавая это масло к рыбе, его можно соединить с небольшим количеством анчоусного масла.

974. Масло „монпелье“.

Истолочь в ступке 4 крутых желтка, 6 анчоусов, несколько листьев кервеля, эстрагона, укропа, шпината, порея, 5 штук капорцев, 2—3 корнишона, кусочек лука или чеснока, соль, обыкновенного и кайенского перца, мускатного цвета и протереть все через сито. Затем сложить в кастрюлю и начать выбивать лопаточкой, прибавляя по капле 2—3 ложки прованского масла и сок из лимона. Подкрасить в случае надобности эссенцией из шпината.

975. Масло раковое.

Взять штук 15 раков. Вынуть из каркасов вареных раков все внутренности, промыть каркасы, а из головок вынуть глаза. Всю скорлупу раков истолочь в ступке с 50 г масла и поджарить на сильном огне. Залить потом бульоном, чтобы он доверху покрыл их, поставить на сильный огонь кипеть. Появляющуюся красную пену тщательно снимать в какуюнибудь посуду до тех пор, пока она будет появляться и скорлупа побелеет. В собранную пену влить немного холодной воды и минут на 15—20 поставить в холодное место. Снять затем застывший сверху слой красного жира, протереть через сито—это и будет раковое масло.

Раковое масло приготовить и другим способом. Истолченную с маслом скорлупу быстро прожарить на сильном огне и, не давая остыть, прожать через кисею. Получится чистое раковое масло. Сохранять его в холодном месте. Раковое масло идет в некоторые рыбные соусы, а также для подкрашивания рыбной кнели.

976. Масло из анчоусов.

Вымочить анчоусы в соленой воде, вымыть, удалить серебристую пленку, снять с костей, растолочь с куском сливочного масла и протереть.

Если желают его подать горячим, то подогреть на пару, не давая кипеть.

Точно также готовится масло из селедок.

977. Масло из гусиных печенок.

Припустить до готовности на сливочном масле гусиную печенку. Остудить, растереть с куском сливочного масла и небольшим количеством куриного сока, положить соли и перца по вкусу и протереть через сито.

978. Масло из сандвичей.

Таким же образом, как масло из гусиных печенок, готовится для сандвичей масло из кур, дичи, рыбы, ветчины, солонины и т. п. Всякая живность, входящая в состав такого масла, должна быть предварительно изжарена или сварена. В масле, при его изготовлении, прибавить очень небольшое количество мясного, куриного или дичного сока.

979. Масло черное.

Вскипятить в кастрюле под крышкой $\frac{1}{2}$ стакана хорошего винного уксуса, бросить в него веточку укропа. Отдельно в сотейнике кипятить 200 г сливочного масла, пока оно делается темно-красным, но не черным, положить в него мелко нарезанную веточку зелени петрушки, прожарить немного, влить вскипяченный уксус, посолить, поперчить и вскипятить еще раз все вместе. Этим маслом поливается жареная рыба.

980. Соус велютэ.

Приготовить горячую пассеровку из 50 г муки и 50 г масла, развести ее $1\frac{1}{2}$ —2 стаканами куриного или телячьего бульона, прибавить 50 г мелко рубленных очищенных шам-

пиньонов или же по вкусу шампиньонной эссенции, высадить до густоты сметаны, снимая накипь, процедить через салфетку и прибавить по вкусу лимонного сока. Соус этот подается к отварной телячьей грудинки, отварной курице, а также служит основанием многих белых соусов.

981. Соус испанский.

Приготовить из 50 г муки и 50 г масла красную горячую пассеровку, развести ее $1\frac{1}{2}$ —2 стаканами кипящего красного бульона или мясного консоме, или еще лучше, сока из под жаркого из говядины или телятины, прибавить по вкусу эссенции из шампиньонов или трюфелей, высадить до густоты сметаны, снимая накипь, процедить через кисею и употреблять для заправки красных или темных соусов. Самостоятельным соусом он не подается.

982. Соус бешамель.

Первый способ. Стакан горячего соуса велютэ распустить 2 стаканами горячего кипяченого молока, вливая его постепенно и понемногу. Кипятить соус до надлежащей густоты, процедить, отпустить или же остудить, постепенно мешая.

Второй способ. Ложку горячей белой пассеровки или ложку мучного масла соединить со стаканом кипяченого молока, подливая его понемногу и мешая соус до совершенной гладкости. Проварить до надлежащей густоты, процедить, чуть-чуть посолить и употреблять.

983. Соус белый обыкновенный.

Положить в кастрюлю 50 г масла и 50 г муки; смешать на огне без малейшего колера и образовать тесто; прибавить соль и перец. Постепенно влить стакан горячей воды и проварить соус на легком огне. Если соус окажется густым, то влить $\frac{1}{4}$ стакана воды и еще раз прокипятить. Положить туда, размещивая, еще 100 г масла. Снять с огня, проверить вкус и отпустить.

984. Соус красный обыкновенный.

Приготавливается так же, как и белый обыкновенный соус, но мука с маслом при соединении их держатся на огне до тех пор, пока смесь не примет красного цвета. Тщательно наблюдать, чтобы не подгорело. Если соус окажется недостаточно темным и ярким, то прибавить к нему жженого сахара.

985. Соус сюррем.

Взять 2 стакана велютэ и 2 стакана фюме из птицы или дичи или консоме. Соединить горячими, высадить на огне до надлежащей густоты, процедить, положить кусок сливочного масла и посолить по вкусу.

986. Соус сюррем с лимонным соком.

Приготовить соус сюррем, как указано выше, но вместо фюме или консоме взять желтый обыкновенный бульон. Соединить его с льезоном и выжать в него по вкусу лимонного сока.

987. Соус белый с шампиньонами.

В соус сюррем или бешамель или обыкновенный белый во время высаживания влить по вкусу надлежащее количество шампиньонной эссенции и перед отпуском его положить в него припущенных на масле и отваренных шампиньонов.

988. Соус с мадерой красный.

Взять нужное количество испанского соуса, а если его нет, то соуса велютэ и влить в него прокипяченной мадеры. Высадить до желаемой густоты. Если соус делается из соуса велютэ, то прибавляется мясной сок—эссенция. Если он недостаточно красный, то прибавляют жженого сахара (карамели). Перед подачей в соус опускается кусок сливочного масла.

989. Соус голландский.

Влить в кастрюлю ложку холодной воды, выпустить туда три желтка, процеженных через сито, положить соли, взбить венчиком, чтобы желтки побелели и вспенились. Сливочное

масло, считая по 50 г на каждый желток, распустить на легком огне, не доводя его до кипения, снять с него пену, перелить в другую кастрюлю, оставив в первой сыворотку. Поставить кастрюлю с желтками на легкий огонь и, вливая в нее понемногу распущенное масло, постоянно взбивать венчиком до полного соединения всего масла с желтками. Под конец влить сок лимона и процедить.

990. Соус субиз.

Очистить несколько луковиц, срезать верх и низ, остальную мякоть луковицы изрезать на мелкие ломтики, погрузить на 5 минут в кипяток, вынуть и осушить полотенцем. Положить в кастрюлю и тушить на легком огне с куском сливочного масла, бульоном и небольшим куском сахара. Лук должен оставаться белым, не заколероваться. Когда лук сделается мягким, протереть его и соединить с равным количеством бешамели, процедить, досолить и по вкусу прибавить кайенского перца.

991. Соус томат.

Подогреть некоторое количество соуса велютэ, положить в двойном количестве томат-пюре, немного белого вина, соли, сахара, перца, поставить на огонь, мешая, закипятить, высадить до надлежащей густоты и процедить.

992. Соус томат простой.

Томат пюре соединить на огне с куском лучшего масла, закипятить, процедить, посолить, положить кусок масла и, если нужно, немного мелкого сахара.

993. Соус из раков.

Отварить 50 штук раков в стакане белого вина и стакане воды с луком, букетом из зелени и небольшим количеством соли. Раковые шейки очистить, из спинок и желудков вынуть черноту, удалить глаза и истолочь все и протереть. Протертое пюре из раков присоединить к навару, в котором варились раки. Из непротертых частей, т. е. красной скорлупы

сделать раковое масло. Навар из раков с присоединенным к нему пюре из раков, высадить до половины, процедить, соединить с 2 стаканами соуса велютэ, сделанного на рыбном бульоне. Высадить до желаемой густоты, соединить с льезоном из 2 желтков и $\frac{1}{2}$ стакана сливок и процедить. Перед подачей опустить в него кусок ракового масла, раковые шейки и, если нужно, посолить.

994. Соус Кольбер.

Два стакана велютэ, стакан рыбного консоме, проварить, высадить до желаемой густоты, соединить с льезоном из 2 желтков и $\frac{1}{2}$ стакана сливок. Процедить, отпустить с куском масла, рубленными и обланжированными листьями кервеля и эстрагона, соком из лимона, припущенными и нарезанными ломтиками шампиньонов и раковыми шейками.

995. Соус Бордолез.

Припустить в стакане белого вина и в стакане обыкновенного желтого бульона кусочки вареной без жира ветчины, ломтики моркови, лука, лаврового листа, лука-шарлот, перец, высадить и процедить. Соединить с 2 стаканами испанского соуса, проварить, высадить до желаемой густоты, процедить и опустить кусок масла.

996. Соус из белого вина.

Припустить на сливочном масле мелко порезанные луковичу, селлерей и шампиньоны. Налить стакан белого вина, 2 стакана рыбного или обыкновенного бульона, проварить на легком огне в течение часа, процедить, снять жир, перелить в сотейник и поставить на сильный огонь. Положить кусок мучного масла, высадить до густоты и процедить через сито.

997. Соус из красного вина.

Этот соус готовится так же, как и из белого, с той разницей, что белое вино заменяется красным и вместо мучного масла кладется красная пассеровка.

998. Соус русский.

Очистить и нарезать ломтиками соленые огурцы, маленькими ломтиками селлерей, петрушку, порей, очистить оливки, нарезать ломтиками шампиньонов, белых маринованных грибов. Селлерей, порей, петрушку и шампиньоны отварить в бульоне до готовности; огурцы, оливки, маринованные грибы прокипятить в бульоне один раз. Слить вместе в сотейник навары из поименованных овощей, прибавить туда же стакан рыбного или обыкновенного бульона, стакан рассола, 2 стакана велютэ или испанского соуса, проварить и высадить до желаемой густоты. Перед отпуском положить в соус приготовленные овощи и кусок сливочного масла. Вместо соусов велютэ и испанского можно положить мучное масло.

999. Соус английский.

Изрубить мелко 2 сваренных вкрутую желтка, соединить на пару с соусом велютэ, прибавить немного перца, мускатного цвета, сок из лимона и небольшой кусок анчоусного масла.

1000. Соус из укропа.

Два стакана велютэ соединить с льезоном из 2 желтков и $\frac{1}{2}$ стакана сливок, процедить и смешать с ложкой вымытого мелко изрубленного укропа.

1001. Соус красный сладкий с изюмом и черносливами.

Два стакана испанского соуса, стакан красного бульона, по вкусу мелкого сахара, прокипятить, высадить, положить очищенные и промытые изюм и чернослив и еще раз прокипятить.

1002. Соус из кислой капусты.

Два стакана обланжированной кислой капусты тушить в течение 2 часов на легком огне со стаканом обыкновенного бульона и небольшим количеством нарезанного и припущенного на масле лука. Когда капуста упрет, влить в нее разведенную ложку муки, положить по вкусу сахара, соли, прокипятить несколько раз, проварить еще на легком огне и прибавить кусок сливочного масла.

1003. Соус из свежей белой или красной капусты.

Нашинковать капусту; белую обланжирить, красную нет; протушить под крышкой до готовности с небольшим количеством бульона, куском мучного масла и припущенным в масле куском лука. Затем положить по вкусу сахара, соли и уксуса.

1004. Соус из сушеных белых грибов.

Вымыть в теплой воде сухие белые грибы, залить 2 стаканами холодной воды и варить с обланжированной луковицей на легком огне до мягкости. Затем грибы, нашинковав мелко, положить обратно в навар, вынув оттуда луковицу, положить кусок мучного масла, высадить до густоты сливок, процедить, посолить, посыпать перцем и полить лимонным соком. Грибной соус можно заправить сметаной или сливками.

1005. Соус с хреном, заварной.

Соединить на огне ложку масла с ложкой муки и прокипятить с 2½ стаканами бульона, мешая и не давая загустеть. Положить 5—6 ложек протертого хрена, соли и сахара по вкусу. Мешая, согреть, не кипятя. В этот соус можно прибавить по вкусу прокипяченного уксуса или 1—2 ложки сметаны.

1006. Соус пуллет.

Очищенную сырую луковицу нашинковать, промыть в холодной воде, залить ½ стаканом белого вина, закрыть сотейник и высадить вино; приготовить в этом же сотейнике горячую пассеровку из 50 г масла и 50 г муки, влить 2 стакана обыкновенного или куриного бульона, подлить ½ стакана сливок и высадить до густоты сметаны; процедить через салфетку, заправить лезоном из 2 желтков и 100 г масла и проварить на пару. Перед подачей влить по вкусу лимонного сока. Подается к отварным блюдам с прибавлением припущенных шампиньонов.

1007. Соус из сливок или сметаны.

Из сотейника или с противня, где жарились шампиньоны, мясо, дичь и т. п. слить жир или масло, оставить только приставший сок, налить сливок или положить сметаны и, мешая, прокипятить несколько раз на сильном огне. Сливки и сметана должны покраснеть.

1008. Соус из сливок и желтков для цветной капусты и спаржи.

Кусок мучного масла развести 2 стаканами кипящих жидких сливок, вскипятить. Четыре желтка, ½ чайной ложки сахара растереть, соединить с проваренными с мучным маслом сливками, на огне загустить, не давая кипеть, посолить, процедить через сито и, если нужно, выжать лимонный сок.

1009. Соус гратен.

Два стакана испанского соуса, рюмку мадеры, 10 нарубленных шампиньонов, стакан бульона, 2 ложки томата пюре, мясного сока, проварить и высадить до густоты. Употребляется для запекания зелени, рыбы и мяса. Перед тем как ставить в печь запекаемые предметы кроме того обсыпать сухарями и тертым сыром.

1010. Соус метр д'отель с лезоном.

Два стакана соуса велютэ, подогреть, соединить с ½ стакана высаженного белого вина, соком из лимона, 3 сырыми желтками, 2 ложками нарубленных душистых трав и, поставив кастрюлю на пар, мешая, довести соус почти до кипения, затем положить кусочек сливочного масла.

1011. Соус из масла.

Растереть на тарелке ложку муки с ложкой сливочного масла, распустить на огне, влить стакан обыкновенного бульона, проварить с солью, перцем, мускатным цветом, снять с огня, положить большой кусок сливочного масла, сок от лимона и хорошо размешать.

1012. Соус польский.

Закипятить без колера 200 г. сливочного масла, снять пену, всыпать 3 ложки тертого сухого белого хлеба, соли, мешать на огне до тех пор, пока хлеб не зарумянится.

1013. Соус польский с яйцами.

Распустить 200 г. сливочного масла без колера, снять пену, положить в него 3 мелко изрубленных крутых яйца и посолить.

1014. Соус маионез.

1) В каменную чашку выпустить 2 сырых желтка, немного посолить, поперчить, влить несколько капель воды и уксуса и сильно мешать или взбивать венчиком. Когда желтки разойдутся, влить чайную ложку прованского масла и несколько капель уксуса, затем продолжать взбивать, подливая понемногу масла и по капле уксуса. Постепенно увеличивая количество вливаемых прованского масла и уксуса, влить до 200 г. масла и 1—2 столовые ложки уксуса. Для прочности одновременно с прованским маслом и уксусом прибавлять по чайной ложке ланспика. Под конец прибавить лимонного сока.

2) В каменную чашку положить 2 сырых желтка, стакан ланспика, соусную ложку прованского масла, $\frac{1}{2}$ ложки уксуса, соли и перца. Все взбить венчиком, прибавляя по капле сок лимона.

3) Стакан ланспика, 2 ложки прованского масла и ложку уксуса взбивать сначала не на льду, закончить взбивание на льду.

1015. Соус провансаль.

Он изготавливается так же, как и маионез, но без примеси ланспика. Прибавив в желток еще ложку горчицы, в дальнейшем взбивать, как и маионез. Когда он закончен, следует влить несколько капель лимонного сока и воды. Иногда в него прибавляют ложку пюре из свежих огурцов или ложку томат-пюре, или немного взбитых сливок, или немного протертых анчоусов.

1016. Соус тартар.

Это тот же провансаль, только перед отпуском он соединяется с мелко нарубленными корнишонами или пикулями и петрушкой и заправляется русской или французской горчицей.

1017. Соус горчичный.

Чайную ложку готовой горчицы, ложку мелкого сахара, $\frac{1}{2}$ ложки соли смешать с полной столовой ложкой уксуса и тщательно растереть. Вливать затем, взбивая, прованское масло в количестве от 5 до 8 ложек.

1018. Горчичная подливка к рыбе.

Приготавливается, как и соус горчичный, уменьшив количество сахара и прованского масла и прибавив $\frac{1}{2}$ стакана незастывшего рыбного ланспика.

1019. Соус из хрена холодный.

Натертый хрен разбавить водой и уксусом и прибавить по вкусу соли и сахара.

1020. Соус из хрена и сметаны холодный.

Натертый хрен размешать со сметаной. По вкусу прибавить соли, сахара и несколько уксуса.

1021. Соус к салату.

1) По пол чайной ложки соли и перца развести 2 ложками уксуса или лимонного сока, 5—8 ложками прованского масла. Слегка подбить вилкой. 2) Так же, как и в первом случае добавить только $\frac{1}{2}$ ложки горчицы и по вкусу мелкого сахара. 3) 1—2 крутых желтка растереть с солью и сахаром, развести ложкой уксуса и $\frac{1}{2}$ стаканом сметаны.

1022. Соус сабаион.

Отбить в кастриюлю 3 сырых желтка и 2 яйца целиком, всыпать мелкого сахара и растереть хорошенько в одну сторону, затем положить цедру тонко срезанную с $\frac{1}{2}$ ли-

мона, поставить кастрюлю на плиту и начать взбивать, прибавляя понемногу мадеры, разбавленной водой ($\frac{1}{2}$ стакана мадеры и $\frac{1}{4}$ стакана воды) и взбивать, пока все не превратится в пену. Цедру вынуть и подавать, так как от стояния он оседет. Подается к сладким кореньям, земляной груше, а также к пудингам и шарлоткам.

1023. Соус из хрена горячий.

Приготовить горячую пассеровку из 50 г муки и 50 г масла, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами круто кипящего бульона; высадить до густоты сметаны, прибавить натертого на терке хрена, который предварительно припустить на масле, дать один раз закипеть, прибавить 150 г сметаны и еще раз дать закипеть. Затем прибавить по вкусу вскипяченного уксуса или лимонного сока, соли и сахара. Этот соус подается к вареному мясу, языку и солонине.

1024. Соус горчичный горячий к рыбе.

Приготовить горячую белую пассеровку из 50 г. муки и 50 г горчичного масла и развести ее $2\frac{1}{2}$ стаканами кипящего рыбного бульона, высадить до густоты сметаны, прибавить в него припущенных на масле маринованных капорцев, можно также и оливок, вскипятить один раз и прибавить по вкусу лимонного сока.

1025. Соус из красного вина.

2 стакана вина вскипятить с 1 стаканом мелкого сахара, положить 3 сантиметра корицы и по желанию 2—3 гвоздики. Обливают пудинг и подают в соуснике.

1026. Соус из вишен к пудингу.

Взять 200 г. свежих вишен, вынуть косточки, 3—6 косточек истолочь, смешать с вишнями, развести $1\frac{1}{2}$ стакана воды, прокипятить, протереть через сито, влить $\frac{1}{2}$ стакана столового вина, немного толченой корицы и цедры с $\frac{1}{2}$ лимона, 1 чайную ложку картофельной муки, размешанной с ложкой воды, 100 г сахара и вскипятить.

1027. Соус из слив.

15 штук зрелых слив разварить в 2 стаканах воды, протереть сквозь сито, смешать с 100 г сахара, $\frac{1}{2}$ стакана вина, вскипятить, влить 1 чайную ложку картофельной муки, размешанную с $\frac{1}{2}$ стаканом холодной воды и вскипятить, мешая.

1028 Соус из свежей малины или земляники к пудингу.

$1\frac{1}{2}$ стакана малины или земляники растереть ложкой, выжать сквозь салфетку, взять этот сок, развести стаканом кипяченой воды, влить $\frac{1}{2}$ стакана столового вина и $\frac{1}{4}$ стакана мадеры, положить сахара, вскипятить, влить чайную ложку картофельной муки, размешанной с водой, и вскипятить, мешая.

1029. Соус миндальный.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана сладкого, 3—6 штук горького миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя теплого молока так, чтобы было всего 2 стакана, вскипятить, процедить, выжать, положить 2—4 желтка, растертых с сахаром, поставить на плиту, все время мешая, но не давая кипеть.

1030. Подливка из клюквы к пудингу.

$\frac{2}{3}$ стакана клюквы налить водою, положить см. корицы, вскипятить, процедить, растирая ложкой, взять 2 стакана этого сока, всыпать сахар, вскипятить, влить чайную ложку картофельной муки, размешанной с ложкой воды, прокипятить 3—4 минуты, мешая. Облить частью пудинг, а остальное подать в соуснике.

1031. Соус шоколадный к пудингу и рисовым котлетам.

2 желтка и мелкий сахар растереть добела, всыпать $\frac{1}{3}$ плитки шоколада, размешать все это с 2 стаканами кипяченого молока, поставить на плиту, сбивать, пока не загустеет, до кипения не доводить. Иначе: взять $\frac{1}{2}$ ложки сливочного масла, смешать с $\frac{1}{2}$ ложкой муки, развести стаканом воды, прокипятить, процедить, всыпать $\frac{1}{2}$ плитки шоколада, развести еще стаканом воды или молока, прокипятить, процедить, выжать и всыпать сахара.

1032. Миндальное молоко к киселю, кашам и пудингам.

50—100 г сладкого миндаля и 5—10 штук горького обварить кипятком, очистить, мелко истолочь, подливая по ложке воды, развести 2 стаканами горячей воды или молока, вскипятить, процедить, выжать и положить сахара.

1033. Маковое молоко.

2 стакана мака обварить кипятком, дать постоять, слить воду, опять обварить кипятком, слить, перемять в холодной воде, откинуть на сито, положить в каменную чашку, тереть деревянным пестиком, пока все зерна на разотрутся. Влить 2—3 стакана кипяченой воды, размешать, процедить, выжать и положить 2—4 куска сахара.

1034. Соус из лимона.

Срезанную с одного лимона цедру, прокипятить с 2 стаканами воды и $\frac{1}{2}$ стакана сахара, влить сок одного лимона, процедить через кисею и немного остудить. Другие $\frac{1}{2}$ стакана сахара растереть добела с 5 желтками, развести всем соусом, подогреть, мешая, до горячего состояния, не давая кипеть. Облить пудинг, а остальное подать в соуснике.

1035. Соус из яблок.

3 свежих сладких яблока очистить от кожицы и вынуть сердцевину и нарезать кусочками. Кожицу сполоснуть, сварить в 3 стаканах воды, процедить, залить этим яблоки, положить 6 кусков сахара, немного корицы и сварить; затем влить, мешая, чайную ложку картофельной муки, размешанной водой, вскипятить.

1036. Сироп малиновый, земляничный, вишневый и т. п.

Заготовленный сироп, если он густ, перед обедом развести водой, чтобы было всего 2 стакана, вскипятить, влить, мешая, чайную ложку картофельной муки, разведенной 1—2 ложками воды, вскипятить, процедить и облить пудинг.

Сироп можно заменить вареньем. На 2 стакана воды взять 2—4 ложки варенья, развести водой, вскипятить, процедить, положить чайную ложку картофельной муки, разведенной 2—3 ложками воды, и вскипятить, мешая. Если получатся комки, то процедить.

1037. Клюквенный сироп.

100 г клюквы перемять, разварить со стаканом холодной воды, размять, процедить, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара и вскипятить.

ОТДЕЛ X.

Ягоды и фрукты.

1038. Компоты.

1039. Компот из яблок.

800 г сладких яблок очистить от кожицы и сердцевин, нарезать одинаковыми кусочками, сварить их в жидком сахарном сиропе с гвоздикой и с кусками корицы. Когда яблока уварятся, откинуть их на сито. Сироп процедить, положить в него остальной сахар (на эту порцию яблок нужно взять 100—300 г. сахара), цедру и сок с $\frac{1}{2}$ лимона, уварить до $1\frac{1}{2}$ —2 стаканов, влить $\frac{1}{2}$ стакана виноградного вина, раз вскипятить, облить яблоки, сложенные на блюдо или в вазу, подать холодными, наложив сверху вишен и желе-варенье из красной или черной смородины.

1040. Компот из груш.

Приготавливается так же, как и из яблок, только вместо белого вина хорошо влить красного и вместо гвоздики положить корицы.

1041. Компот из апельсинов.

6 штук апельсинов очистить от кожицы, разрезать каждый на 6—8 частей, сложить на блюдо, пересыпать 2 ложками мелкого сахара, облить 1—2 ложками рома, поставить в холодное место, пока сахар обратится в сироп, которым несколько раз облить апельсины. 200 г сахара развести водой, положить нарезанной цедры с $\frac{1}{2}$ апельсина, 10 штук гвоздики, уварить до 1—2 стаканов, по желанию—остудить и облить этим сиропом апельсины.

1042. Компот из слив.

40 — 60 штук не совсем зрелых слив надрезать, вынуть косточки, опустить в кипяток, чтобы кожица полопалась, откинуть на решето, снять верхнюю кожицу, опустить в кипящий сироп, приготовленный из 200 г сахара, 4 стаканов воды, 10—15 штук гвоздики и куса корицы или ванили. Когда сливы уварятся, вынуть их на блюдо, сироп уварить до желаемой густоты, остудить и залить им сливы. С белых слив кожу не снимают.

1043. Компот из крыжовника.

800 г не совсем спелого крыжовника вскипятить 1—2 раза в воде и откинуть на решето. Приготовить сироп из 100—300 г сахара с кусочком ванили, опустить в него крыжовник, дать раз закипеть, остудить и подать.

1044. Компот из дыни.

Приготовить сироп из 200 г сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана воды и облить им очищенную нарезанную кусками дыню, остудить и подать.

1045. Компот из ягод.

Взять $1\frac{1}{2}$ кг разных ягод: малины, земляники, клубники, крыжовника, красной и черной смородины, очистить, сполоснуть, сложить в салатник. Сварить сироп из 300 г сахара и $1\frac{1}{2}$ —2-х стаканов воды, кипящим облить ягоды, остудить и подать, влив рюмку мараскина или любого вина.

1046. Компот из свежих фруктов.

Очистить и сварить, как сказано выше, яблоки, груши, сливы, сложить в салатник, сверху положить свежий виноград, кругом кусочки арбуза, обсыпанного сахаром и облитого ромом. Сварить сироп и холодным залить фрукты.

1047. Компот из винограда.

6 стаканов винограда, очищенного от кожицы, залить холодным сиропом из 200 г сахара и 1 стакана воды.

1048. Компот из вишен и груш.

400 г вишен очистить, вынув осторожно косточки. Приготовить сироп из 200 г сахара, из нескольких истолченных косточек и 2-х стаканов воды. Всыпать вишни, раз вскипятить и отбросить на решето. Когда сок стечет, вишни переложить на блюдо, а сироп уварить до желаемой густоты, процедить, остудить и залить вишни. Одновременно очистить и порезать пополам 6—8 груш, вынуть семечки, сварить до мягкости в сиропе из 2-х стаканов воды и 100 г сахара. Вынуть груши и обложить ими вишни, а сироп высадить до $\frac{3}{4}$ стакана, остудить и также облить им груши и вишни.

1049. Компот из сушеных фруктов.

$1\frac{1}{2}$ кг яблок, чернослив, груш или шепталы, или всего понемногу перемыть в теплой воде, сложить в кастрюлю, положить кусок корицы, налить водой и сварить до готовности. Когда будут готовы, сложить в салатник. Отдельно сварить сироп из 200 г сахара с цедрой с $\frac{1}{2}$ лимона и соком от $\frac{1}{4}$ лимона, высадить до 1— $1\frac{1}{2}$ стакана, остудить и им облить компот.

1050. Свежие ягоды с сахаром и вином.

Взять $\frac{1}{2}$ кг свежих сладких ягод всех сортов, имеющих в продаже. Сполоснуть их, из вишен вынуть косточки, смородину проткнуть иголкой. Всыпать все ягоды в стеклянную вазу, всыпать 200 г мелкого сахара, облить 2—4 рюмками крепкого сладкого вина. Дать постоять 2—3 часа и подать.

1051. Компот из консервированных фруктов.

Вынуть на блюдо фрукты из жестянки, сок слить в кастрюлю, прибавить по вкусу сахара, лимонного сока, прокипятить; горячим или остуженным сиропом облить фрукты.

1052. Яблоки жареные в кляре.

600 г яблок очистить от кожицы и сердцевин, нарезать ломтиками, обтереть лимоном, сложить в тарелку, обрызгать $\frac{1}{2}$ рюмкой рома, обсыпать $\frac{1}{2}$ стаканом сахара, накрыть

тарелкой и несколько раз их перемешать. Растопить 400 г фритюра пополам с маслом, влить рюмку водки; брать вилкой каждый ломтик яблока, обмакнуть в кляр и опустить в кипящий фритюр; когда подрумянятся, вынимать шумовкой на пропускную бумагу. Когда обсохнут, сложить на блюдо, осыпать $\frac{1}{2}$ стаканом сахара, смешанного с чайной ложкой корицы, поставить в духовую на 10—15 минут, чтобы покрылись блестящей корочкой.

1053. Яблоки жареные в масле.

1 кг яблок очистить от кожицы, вынуть сердцевину, нарезать ломтиками, обтереть лимоном, обвалить в яйце и сухарях, обжарить в масле пополам с свиным жиром и с ложкой водки, переложить на сито на пропускную бумагу. Когда обсохнут, переложить на блюдо, обсыпать сахаром с корицей, поставить в духовую печь на несколько минут. Подать, облив сабайоном и сиропом.

1054. Яблоки с вареньем и миндальным молоком.

Взять 1 кг хороших яблок, срезать кожицу и выдолбить сердцевину, обтереть лимоном, нафаршировать каким-либо вареньем. Уложить яблоки на круглое блюдо, облить их миндальным молоком, приготовленным из чашки миндаля с $1\frac{1}{2}$ стаканами воды. Поставить яблоки в печь, чтобы они испеклись.

1055. Яблоки с рисом.

$\frac{1}{2}$ кг кислых яблок очистить от кожицы и сердцевин, нарезать ломтиками, сварить в сиропе из стакана воды и $\frac{1}{2}$ стакана сахара. Вскипятить в воде 1 стакан риса, откинуть на решето, обдать холодной водой; когда вода стечет, переложить рис в кастрюлю, залить 3 стаканами сливок или молока, положить кусочек ванили, сварить на легком огне до мягкости, прибавить ложку сливочного масла, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, размешать, выложить на блюдо, сверху уложить яблоки, подлить яблочного сиропа, сверху убрать желе-вареньем из красной смородины.

1056. Печеные яблоки.

Обтереть яблоки, положить на сковородку, подлить 2—3 ложки воды и испечь в духовой печи. Подать с сахаром, сливками или миндальным молоком.

1057. Печеные яблоки с сахаром.

1 кг яблок обтереть, вынуть сердцевину, снять кожицу, уложить на сковородку, подлить 2—3 ложки воды, поставить в духовую печь, посыпая сахаром—всего 1 стакан. Когда испекутся и сахар подрумянится, подать. Эти яблоки можно нафаршировать любым вареньем—тогда порцию сахара уменьшить.

1058. Яблоки фаршированные миндалем с миндальным молоком.

12 штук яблок очистить от сердцевины и кожицы, нафаршировать миндальной массой с сахаром, оставшейся от миндального молока из 200 г миндаля, подлить 2—3 ложки воды, испечь в духовой печи, посыпая сахаром. Подать, облив миндальным молоком.

1059. Яблоки с вареньем, сабайоном или со сливочным соусом.

Из 1 кг сладких яблок вынуть сердцевину, срезать кожицу, опустить в небольшое количество кипящей воды с $\frac{1}{4}$ стаканом сахара, сварить до мягкости; наполнить сердцевину любым вареньем, подать, облив сабайоном или сливочным соусом.

1060. Яблоки в тесте.

Очистить яблоки, вырезать середину, легко обланжирить их в воде с лимонным соком, наблюдая, чтобы яблоки не разварились. Из тонко раскатанного слоеного теста вырезать куски, смазать их яйцом, на средину каждого куска положить по яблоку, середину яблока наполнить мелким сахаром с ванилью или корицей, поднять тесто, слепить его, уложить на лист слепленной частью вниз и в духовой испечь до готовности. Подать, посыпав мелким ванильным сахаром.

1061. Яблоки в мадере.

Очистить небольшие яблоки, разрезать каждое пополам, слегка обланжирить, уложить в намасленный сотейник, облить абрикосовым пюре, разбавленным ванильным сахарным сиропом и мадерой. Сварить яблоки до готовности, уложить их на гренки из белого хлеба, поджаренные в масле, залить высаженным сиропом, в котором варились яблоки, и подать, обсыпав мелко накрошенными фисташками.

1062. Яблочный зефир.

Протереть через сито 400 г яблок, соединить с 400 г мелкого сахара, 3 белками и тщательно взбить эту массу до бела. Уложить в жестяные или бумажные коробочки, испечь на легком жару.

1063. Яблоки с ромом.

Очистить, вырезать середину яблок, обланжирить их целыми в воде с лимонным соком, уложить в сотейник, обсыпать их сахаром, заколеровать в духовой печи, залить апельсиновым сиропом. Залить яблоки подогретым ромом, зажечь его и подать.

1064. Яблоки запеченные в сливках.

Уложить в глиняную форму, обмазанную маслом, целые очищенные яблоки с вынутой серединой, обсыпать большим количеством сахара, испечь до половины готовности; растереть 5 желтков с 125 г мелкого сахара и ложкой картофельной муки, разбавить 2 стаканами сливок, присоединить рубленых цукатов, ягод, разных варений, залить этим яблоки и запечь в горячей духовой печи.

1065. Персики с рисом.

Сварить 200 г риса со сливками, заправить куском масла, 3 желтками, наполнить этим рисом маленькие формочки и держать их в теплом месте. 10 крупных спелых персиков разрезать пополам, удалить косточки, погрузить в кипяток,

снять кожицу, уложить в чашку, залить густым горячим сахарным ванильным сиропом. На середину блюда положить слой риса, на него уложить горкой персики, кругом установить тумбочки из риса, вынутые из формочек, обмазать их густым абрикосовым мармеладом, на каждую тумбочку положить крупную вишню, залить персики сиропом, которым они были залиты, разбавив его мараскином.

1066. Персики всмятку.

Погрузить персики в кипящую ключом воду, держать до тех пор, пока начнет отделяться шкурка, вынуть из воды, снять шкурку, осушить персики полотенцем, уложить их на блюдо и залить горячим ванильным сиропом. Можно подать их холодными, остудив и персики и сироп.

Эти же персики можно разрезать пополам, залить пюре из земляники, заправленным ванильным сиропом, куском сливочного масла и подкрашенным несколькими каплями кармина.

1067. Персики „Бардалу“.

Очищенные, как указано выше, персики разрезать пополам, уложить в каменную чашку и залить холодным сахарным сиропом. В кастрюлю положить слой кондитерского крема, на него слой персиков, опять крем и т. д.; на верхний слой крема насыпать ровный слой мелкого сахара и, прикладывая к нему раскаленную саламандру, образовать слой леденца.

1068. Груши „Бардалу“.

Приготавливаются, как и персики, заменив их ломтиками груш, обланжиренных до мягкости с лимонным соком и обсыпанных лимонным сахаром.

1069. Груши с абрикосовым пюре.

Очистить одинаковой величины груши, оставив хвостики, уложить их стоя в сотейник, залить водой или жидким сиропом с лимонным соком, сварить до мягкости на легком

огне. Переложить их на блюдо или каждую грушу в плоский бокал для шампанского, залить сладким абрикосовым пюре, отпустить горячими или холодными.

1070. Груши в мадере.

Приготовленные выше указанным способом груши сварить в жидком сиропе, прибавив мадеру. Отпускать горячими или холодными с сиропом из мадеры желаемой густоты и сладости.

1071. Абрикосы по-португальски.

Сварить 400 г риса со сливками, часть риса положить слоем на блюдо, разравнять и остудить. Остальную часть риса заправить куском сливочного масла, 4-мя желтками, выложить толстым слоем этого риса внутренние стенки каменной формы, середину ее заполнить густым слоем абрикосового пюре с каким-либо вареньем, прикрыть слоем риса, кружком бумаги и поставить на $\frac{1}{2}$ часа на пар в кастрюле, наполненной водой. Переложить форму на блюдо на слой риса, обложить низ половинками абрикосов, выдержанных час в горячем ванильном сиропе, на вершину риса ренклоды, обмазать абрикосы густым абрикосовым вареньем и каждому абрикосу приложить по половинке миндалина, отпустить с сиропом, соединенным с абрикосовым мармеладом.

1072. Сюзетт из фруктов горячий.

Отварить в жидком лимонном сиропе с мараскином кусочки груш, яблок, абрикосов, ренклов: вынув фрукты уложить их в вазу и залить сиропом из мараскина.

1073. Земляника с апельсинным сиропом.

Очистить крупную землянику, уложить в вазу, залить горячим или холодным апельсинным сиропом.

Варенье.

1074. Общие указания.

Варенье должно быть густое, но отнюдь не представляет собою однообразную массу; сироп должен быть прозрачным и чистого цвета, без коричневого оттенка, что указывает на то, что варенье переварено; не должно сливаться с ложки, как вода, а тянуться ниткой. Ягоды в варенье должны сохранить свою форму, не сбиты кверху, ягода от ягоды должны держаться отдельно и равномерно распределены в сиропе.

Ягоды и фрукты следует варить тотчас же после сборки. Они не должны быть перезрелыми и по возможности одинаковой величины и зрелости. Ягоды перед варкой лучше всего не мыть, но покупные и очень загрязненные придется вымыть, тогда нужно дать им на решете обсохнуть. Сахар для варенья нужно брать лучший песок или кусковой.

Некоторые ягоды лучше предварительно обсыпать сахаром и затем уже варить вместе с ним.

Пропорцию воды и сахара указать трудно, так как количество и того и другого зависит от сорта, сочности и сладости ягод и фруктов, из которых варится варенье.

Наиболее употребляемые пропорции:

1) на 400 г очищенных ягод берется 800 г сахара и $\frac{3}{4}$ стакана воды;

2) на 400 г очищенных ягод— $1\frac{1}{2}$ стакана сахара и $\frac{3}{4}$ стакана воды;

3) на 400 г ягод—400 г сахара и $\frac{1}{2}$ стакана воды;

4) на 800 г ягод—400 г сахара и одна столовая ложка воды.

Отмерив нужное количество сахара, всыпать его в чистый медный нелуженый тазик и налить соответствующим количеством холодной или горячей воды. Варить сразу много варенья в одном большом тазу не следует. Лучше всего варить в небольших тазиках, вмещающих по 5 стаканов сахара и по 5 стаканов ягод. Тазик с сахаром поставить на огонь и мешать, чтобы сахар скорее растаял. При варке

варенья необходимо иметь под рукою тарелку для пенки, кружку с кипятком и серебряную или мельхиоровую ложку, которой мешают сироп, снимают пену. Ложку следует держать в воде, в кружке.

Как только сахар совершенно растает, сироп начнет закипать, сделавшись совершенно прозрачным, и накипь соберется на поверхности, снять на тарелку всю накипь, в кипящий сахар всыпать приготовленные ягоды. Если плоды очень водянисты и сочны, сироп следует уварить до большей густоты. Высыпав ягоды, нужно тазик встряхивать кругообразным движением, чтобы сироп покрыл ягоды и они улеглись равномерно. Ягоды должны лежать одним рядом в сиропе. Огонь под вареньем должен быть ровный и живой. Как только варенье начнет закипать и покажется пена, следует тазик с огня снимать и поддерживать равномерное кипение. Пену нужно снимать почаще, для этого снимают тазик с огня; когда кипение прекратится, встряхнуть кругообразным движением, отчего пена соберется на середину; снять ее ложкой, не захватывая варенья. Опять поставить тазик на огонь и так поступать, пока пена перестанет показываться, и варенье скоро будет готово.

Готовность варенья определить можно несколькими способами. Если поставить тазик на стол и, когда кипение прекратится, наклонить его и, если при этом поверхность варенья будет морщиться, варенье значит готово. Точно также можно готовность варенья определить по тому, как варенье сбегает с ложки: оно не должно сливаться, как вода, а покрывать ложку слоем, капли с ложки стекают с большим трудом и последняя застывает на самой ложке.

Готовое варенье из тазика следует немедленно перелить в фарфоровую или глиняную посуду и прикрыть кисейкой. В банки варенье перекладывается через сутки. Класть в банки варенье разных варок не следует, потому что степень варки может быть не равной. Банки завязывать следует также на другой день. На самое варенье следует класть кружок чистой бумаги, равный по величине поверхности варенья и на бумагу сверху налить несколько капель рома, спирта или водки. Банку завязать пергаментной бумагой

или простой писчей бумагой, смазанной белком, чтобы она не пропускала воздуха. Варенье сохранять в сухом прохладном месте.

Брать варенье из банки следует чистой сухой серебряной или мельхиоровой ложкой, сгладить поверхность, наложить опять бумажку и завязать, как было. Лучше варенье разложить в небольшие банки, так как в начатых банках варенье сохраняется хуже. Банки для варенья лучше всего—простые стеклянные. Хорошо сваренное варенье никогда не засахаривается, не киснет и не плесневеет.

Засахарившееся варенье можно исправить следующим образом: развязать банку, влить 1—2 ложки кипятка, поставить банку в теплую воду в кастрюлю до половины и не выше, чем варенье в банке. Дать воде тихонько закипеть в кастрюле. Когда варенье в банке совершенно распустится, снять кастрюлю с огня и не вынимать банки, пока вода не остынет.

Варенье, которое начинает киснуть, нужно немедленно выложить в тазик, прибавить сахара и переварить, снимая пену, которой будет очень много. Снять с огня, когда перестанет пениться, перелить в чистую миску и в дальнейшем поступать, как с вновь сваренным вареньем.

Если варенье плесневеет, нужно снять тщательно всю плесень, не жалея захватить и варенья, очистить внутри стенки банки, сгладить поверхность варенья, положить чистый кружок бумаги, смоченный в спирте или водке. Банку переставить в более сухое место.

1075. Клубничное варенье.

Для клубники сахара нужно брать равное количество по весу с клубникой. Очистить ягоды от внутренних стержней, не нарушая целости ягод. Ягоды обсыпать половиной предназначенного для варенья сахара, вспрыснуть спиртом и поставить на лед или в прохладное место до утра.

На другой день сварить сироп из остального сахара, прибавив немного воды, в зависимости от количества данного ягодами сока. Когда сироп будет готов, переложить

в него ягоды и сок, оказавшийся на блюде. Как только закипает, снимать с огня и возвращать вновь на огонь, как только кипение успокоится. Продолжать варить до готовности, снимая осторожно пену или же снять ее один раз в конце варки. Когда варенье доварится, лучше вынуть осторожно по одной ягоде в чистую миску, доварить сироп до большей густоты и вылить его в готовые ягоды. Хорошо прибавить в него при варке сока красной смородины.

В дальнейшем поступать, как сказано в общих указаниях.

1076. Пюре из клубники.

Можно взять мелкую и мятую клубнику, протереть ее через решето. Сварить сироп из расчета $1\frac{1}{2}$ стакана сахара на 1 стакан пюре, переложить в него пюре, хорошенько перемешав, дать закипеть, снять 1—2 раза пену и долго не варить. В дальнейшем поступать, как с вареньем.

1077. Пюре из земляники и клубники.

Протереть ягоды, хорошенько смешать с сахаром по количеству равным по весу ягод, сложить в бутылки с широкими горлышками, засмолить их и поставить на лед.

1078. Земляничное варенье.

Для варенья взять спелую не мятую ягоду. На стакан ягод взять стакан сахара. Сварить сироп с небольшим количеством воды, всыпать ягоды и варить, как сказано выше.

1079. Малиновое варенье.

Пропорция—стакан сахара на стакан малины. Перебранную целую ягоду обсыпать половиной сахара и поставить на лед до следующего дня. Сварив сироп с прибавлением в сахар самого небольшого количества воды, всыпать в него ягоды. Варить крайне осторожно, беспрестанно отставляя с огня. Пену снять под самый конец.

При желании получить варенье с целыми малиновыми ягодами, следует ягоды, когда они начнут темнеть и тонуть—

по одной вынимать ложкой в миску, разварившиеся ягоды и всплывающие наверх выбирать прочь. Когда все ягоды будут таким образом выбраны и все зерна выловлены, дать сиропу несколько раз закипеть, чтобы он загустел и залить им ягоды в миске. Хорошо прибавить при варке его сока красной смородины.

1080. Пюре из малины.

Приготавливается так же, как и пюре из клубники.

1081. Малиновое варенье с вишнями.

Взять одинаковое количество перебранных ягод малины и чищенных вишен без косточек. Сахара стакан на стакан ягод. Поставить вариться вишни с сахаром без воды, подлив немного сока, который вытек из вишен при чистке от косточек и слегка смешать сахар с вишнями в тазу. Когда покипит, прибавить малину. Дать малине только потемнеть, не уваривая ее слишком сильно. В это варенье хорошо прибавить сока красной смородины.

Также варится варенье из ежевики, морошки, шелковицы и лесной малины.

1082. Варенье из черешни и вишни.

Вынуть косточки лучше всего тонкой шпилькой. Пропорция сахара в зависимости от сладости ягод. Вишневое варенье можно варить без воды с соком, полученным при чистке вишен, и, перемешав ягоды с сахаром, прямо в тазу. Пену снимать почаще. В черешни следует положить палочку ванили.

1083. Варенье из красной и белой смородины.

Отобрать крупные ягоды, вычистить из них деревянной шпилькой косточки. Взять 2 стакана сахара на стакан чищенных ягод. Сварить сироп, слегка остудить и облить им в миске ягоды, дать постоять до следующего дня и потом варить, как обыкновенное варенье. Если ягоды не очищены

от косточек, можно прямо поставить на огонь сахар с ягодами, подлив стакан воды на 5 стаканов сахара, и варить все вместе. Очень долго варить смородину не нужно, она застывает в виде желе без долгой варки. Очень красивое и приятное на вкус варенье получается, если взять пополам красную и белую смородину.

1084. Мармелад или пюре из красной смородины.

Протереть через решето спелую красную смородину. Взять стакан сахара на стакан пюре и варить, как обыкновенное варенье.

1085. Варенье из черной смородины.

Это варенье варить очень трудно, т. к. кожа у черной смородины большей частью очень твердая, сироп ее не пропитывает и ягоды сжимаются и твердеют. Из черной смородины лучше сделать мармелад, как из красной смородины, взяв 1½ стакана сахара на 1 стакан пюре. Если черная смородина очень крупна и тонкокожа, то ее варят так: срезать ножницами стебельки и кончики. Сахара брать стакан на стакан. Ягоды всыпать в миску. Сварить сироп и кипящим облить ягоды, накрыть крышкой и дать постоять не менее 2-х часов. Затем варить, как обыкновенное варенье.

1086. Варенье из черной смородины с белой черешней.

Ягоды взять пополам. Черешни очистить от косточек. Сахара взять стакан на стакан ягод. Все ягоды вместе с сахаром всыпать в тазик, налить воды и варить.

1087. Варенье из зеленого крыжовника.

Взять зеленый крупный крыжовник, обрезать стебельки и кончики, вынуть семечки, прорезав бочек. Несколько горстей вишневых листьев обдать крутым кипятком, накрыть крышкой; когда вода позеленеет, слить ее с листьев, а в воду всыпать крыжовник, накрыть и оставить на 5 часов. Слить

эту воду. Сварить сироп, взяв стакан сахара на стакан ягод и воды 2—3 стакана на 5 стаканов сахара. Облить кипящим сиропом крыжовник, накрыть крышкой и оставить на другой день. На другой день слить сироп, дать ему вскипеть, снять пену и опять залить ягоды. Накрыть крышкой. На третий день варить сироп вместе с ягодами, прибавив кусочек ванили. Варить осторожно, чтобы ягоды не разварились. Если сироп окажется жидким, слить его, уварить до густоты и затем дать один раз вскипеть с ягодами.

Так же варится варенье из красного и желтого крыжовника, но без вишневых листьев.

Пюре из крыжовника варится, как и пюре из красной смородины.

1088. Варенье из барбариса.

Варится, как из красной смородины. Можно варить с косточками и без них. Пюре из него варится, как из смородины и крыжовника. Для варенья брать барбарис не спелый, для пюре—совершенно зрелый.

1089. Варенье из кизила.

Ягоды должны быть совсем спелые и по возможности одинаковой величины. Косточки вынуть. На каждые 4 стакана кизила взять 5 стаканов сахара и 2 стакана воды. Сначала сварить сироп, потом всыпать в него ягоды, дать им вскипеть раза три, снимая каждый раз тазик с огня, доварить в течение часа на легком огне. Пюре из него делается, как из красной смородины.

1090. Варенье из клюквы.

Взять 1 кг белой патоки, всыпать в нее столько ягод, чтобы все смочить патокой, прибавить 10 г корицы, 10 г гвоздики и столько же кардамона, варить все вместе, как варенье. Вместо этих духов можно положить ванили. Вместо патоки можно взять сахар.

1091. Варенье из брусники.

Перебрав бруснику, варить ее сразу с сахаром, подлив немного воды. Сахара в бруснику кладут количество, по весу

равное половине веса брусники. В бруснику прибавляют мелкие яблоки, груши, кусочки столовой тыквы, обдав ее предварительно кипятком и дав ей раз вскипеть. Кладут арбуз и дыню. Для запаха, по желанию—лимонную цедру, ваниль или корицу.

1092. Варенье из черники.

Перебрать чернику и сварить, как обыкновенное варенье, взяв на 1½ стакана ягод 1 стакан сахара.

1093. Варенье из рябины.

Когда рябину тронет мороз, перебрать ее, насыпать на противень и поставить в печь, чтобы провялить. Поставить на огонь чистый мед, когда он прокипит, всыпать рябину и варить, снимая пену, до густоты.

Или-же взять 400 г сахара на 1 стакан ягод и 1 стакан воды, промыть рябину и откинуть на решето. Сварить сироп из сахара и воды и в него всыпать ягоды, варить на сильном огне, беспрестанно снимая с огня и снимая пену. Когда пены больше не будет, доварить на слабом огне в течение ¾ часа.

1094. Варенье из райских яблочек.

Взять без пятен, не совсем зрелые, предпочтительно желтые райские яблочки, обрезать стебельки не очень коротко и кончики вплотную, наколоть яблочки иголкой, положить в миску, облить кипятком и накрыть крышкой. Дать постоять несколько часов, слить воду и залить холодной водой. На 400 г яблочек брать 400 г сахара и 1 стакан воды. Сварить сироп и горячим залить вынутые из воды яблочки. Оставить на сутки. На другой день слить сироп, прибавить ½ стакана сахара, дать раз вскипеть и облить им яблочки. На третий день слить сироп, прибавить ½ стакана сахара и, когда он закипит, опустить в него яблочки и варить осторожно. Они должны сделаться прозрачными, не полопаться и не развариться. Когда яблочки будут готовы, вынуть их из сиропа, сложить в банки, сиропу дать закипеть 2—3 раза и, остудив его, залить им яблочки в банках.

1095. Варенье из груш.

Их можно варить целыми, половинками, четвертушками или нарезать правильными одинаковой величины ломтиками, предварительно очистив от кожицы.

Лучше всего варенье из целых груш. Взять нужно зеленые груши, срезать стебельки, оставить небольшой их кусок, со стороны цвета вырезать небольшую дырочку, выбрать жесткую сердцевину, положить их в воду с лимонным соком. Затем переложить с водой, в которой они лежали, в тазик и варить до тех пор, пока через грушу легко будет проходить спица. Вынуть их на решето. Сварить сироп из расчета 1 стакан воды на 400 г сахара. Когда сироп закипит, снять пену, опустить в него груши, немного поварить, перелить в миску и оставить до следующего дня. На другой день опять поварить груши и перелить в миску. На третий день, оставив груши в миске, доварить сироп до желаемой густоты и залить им груши. В груши при варке можно положить палочку ванили.

1096. Варенье из слив. Ренклоды.

Выбрать не совсем спелые и по возможности одинаковой величины, отнять стебельки, наколоть сливы булавкой и опустить в холодную воду в медный таз. В этой же воде поставить на огонь и, когда вода сильно нагреется, не давая кипеть, снять с огня, вынуть ренклоды и переложить их в холодную воду. Через 4 часа переложить ренклоды обратно в тазик с оставшейся первой водой и поставить на огонь. Как только вода начнет закипать и ренклоды позеленеют, вынуть их в миску с холодной водой. Сварить сироп из расчета 1 кг сахара на 2 стакана воды на 40 штук ренклод. В готовый сироп опустить вынутые из воды ренклоды и дать сиропу закипеть. Как только он закипит, снять с огня и перелить в миску до следующего дня. На второй день и на третий, оставляя ренклоды в миске, проваривать сироп и им заливать ренклоды. На третий день уложить ренклоды в банку, залить их остывшим сиропом. Варить их с ванилью.

Так же варится варенье из мирабели.

1097. Повидло из слив.

На повидло идет исключительно „венгерка“. Брать надо совершенно спелую сливу, вынуть из нее косточки, варить с небольшим количеством сахара и без воды. Уварить, беспрестанно мешая, чтобы не пригорело, до совершенной густоты. Чем дольше варить, тем лучше. Сохранять в сухом и прохладном месте.

1098. Яблочное варенье.

Взять антоновские яблоки не слишком спелые, а лишь слегка начинающие желтеть. Срезать кожицу, попорченные места, оба кончика. Мясо срезать с четырех сторон, нашинковать их правильными длинными кусочками и опустить в холодную воду. Все обрезки сложить в другую кастрюлю, залить холодной водой, чтобы она их только прикрывала, поставить на огонь и дать кипеть, пока они разварятся; через решето отцедить сок. На этом соку сварить сироп, взяв на 2 стакана сока 1 стакан сахара и 1½ стакана резаных яблок. Когда сироп сварится, всыпать в него яблоки и варить, почаще снимая пену, пока яблоки сделаются совсем прозрачными. Для аромата кладут ваниль или лимонную цедру.

Другой способ проще: очистить яблоки и нарезать их, как попало, выбросив сердцевину. На 600 г очищенных яблок взять 800 г сахара. Высыпать в тазик яблоки, сахар смочить лимонным соком, влить 1 стакан воды, варить, пока варенье не сделается прозрачным.

1099. Яблочное пюре.

Испечь антоновские яблоки в духовой печи, протереть их, взять стакан сахара на стакан пюре и дать прокипеть несколько раз.

1100. Варенье из персиков.

Взять еще совсем твердые, но не зеленые, средней величины персики, по возможности одинаковой величины и зрелости, наколоть их почаще булавкой, положить в миску,

залить горячей водой и дать полежать под крышкой, пока станут мягкими. Сахара взять количество, по весу равное весу персиков. Сварить густой сироп из половины предназначенного сахара, вынуть персики из воды на решето, положить их в миску и облить остуженным сиропом. На другой и на третий день подваривать сироп без персиков, прибавляя каждый раз понемногу сахара. В 4-й и последний раз всыпать последний сахар и варить потихоньку вместе с персиками, пока они не станут прозрачными. Выложить их в банку, дать сиропу закипеть и вылить его в персики.

1101. Варенье из абрикосов.

Его можно варить, как и варенье из персиков. Кроме того еще следующим способом: взять не зрелые абрикосы, одинаковой величины и зрелости, без малейших пятен, как можно осторожнее, вынуть косточки, свесить. На каждые 600 г фруктов брать 700 г сахара. Сварить сироп, взяв на 700 г сахара $\frac{3}{4}$ стакана воды. Положить абрикосы в сироп и варить, как всякое варенье. По мере того, как абрикосы начнут делаться прозрачными, вынимать их в миску. Когда все они будут вынуты, дать сиропу сильно кипеть, снимая пену. Вылить сироп на абрикосы. На другой день все абрикосы всплывут на верх; вынуть их вилкой. Весь сироп разогреть вновь, но не давать кипеть, охладить его на половину и залить им опять абрикосы. Варенье готово. В это варенье можно прибавить зерна из косточек абрикоса, проварив их хорошо в сиропе.

1102. Абрикосовое пюре.

Взять зрелые абрикосы, разрезать, вынуть косточки, удалить пятна, сложить в эмалированный котел или кастрюлю, налить воды, как можно меньше, только чтобы стояла вровень с абрикосами, разварить до мягкости и, как только немного остынут, протереть через сито. Свесить. Взять сахара 400 г на 400 г пюре. Размешать пюре с сахаром и варить, мешая и снимая пену, до готовности. Готовность узнается следующим образом: капнуть пюре на пропускную бумагу и, если на обратной стороне не будет заметна влага, пюре готово.

1103. Варенье из айвы.

Очистить айву, вымыть кожу и всю ее сложить в горшок, туда же положить всю сердцевину, а сверху айву, нарезанную правильными ломтиками. Налить воды вровень с фруктами, прикрыть крышкой и дать кипеть час. Потом выбрать все ломтики на решето, сироп процедить, а остальное выбросить. Взяв сахара, в количестве по весу равному весу ломтиков айвы, сварить сироп и, когда он сделается совершенно прозрачным, опустить в него ломтики айвы. Варить пока айва сделается прозрачной. Вынуть из сиропа. Переложить в банку, залить почти остывшим сиропом.

1104. Варенье из дыни.

Для варенья лучше брать те дыни, которые не годятся, чтобы есть их сырыми, с зеленым или желтым мясом, но не сладкие. Срезать всю мякоть и кожу, твердое мясо нарезать одинаковой величины кусочками. Обдать их кипятком, накрыть и дать постоять. Из кипятка переложить в холодную воду, потом откинуть на решето. Сахара взять полуторное количество по весу против веса нарезанных кусочков дыни. Сварив сироп, залить им дыню и дать остыть. На следующий день проварить опять отдельно сироп, облить горячим дыню, проделать так 3 раза, потом варить дыню до прозрачности. Для вкуса прибавляют ванили или лимонной цедры.

Так же варится варенье из тыквы и незрелого арбуза.

1105. Варенье из целых апельсинов.

Взять апельсины одинаковой величины, лучше толстокожие. Осторожно с обеих сторон—где был стебелек и с противоположной, вырезать небольшие дырочки и вытащить из середины стержень, если нужно протолкнув его карандашом. Если апельсины большие, то на каждый апельсин взять по 400 г сахара. Апельсины опустить в холодную воду в кастрюлю, накрыть крышкой, поставить на огонь и дать кипеть $\frac{3}{4}$ часа. Воду слить и переложить апельсины в миску с холодной водой. На другой день сварить сироп из $\frac{1}{4}$ сахара

с прибавлением поряточного количества воды. Вынуть апельсины из воды, слегка отжать их, переложить в другую миску и залить кипящим сиропом. Семь дней сливать сироп, прибавлять в него по стакану сахара и кипящим обливает апельсины. Последние три дня ставить на огонь сироп с апельсинами и давать раз закипеть. Апельсины должны быть совершенно прозрачными.

Точно так же варится варенье из лимонов.

1106. Варенье из шиповника.

Взять крупный, совершенно красный шиповник, обрезать ножницами с обеих сторон, тщательно вычистить сердцевину, промыть в холодной воде, опустить в кипяток и немного поварить, затем откинуть на решето и обдать холодной водой. На 400 г шиповника взять 600 г сахара. Сварить жидкий сироп, потом варить вместе с шиповником. Хорошо варить шиповник с лимонным соком или на соку красной смородины.

1107. Варенье из роз.

Взять лепестки душистых, только что распустившихся роз, отбросить сухие лепестки, обрезать желтенькие кончики, свесить. На 400 г лепестков взять 800 г сахара. Всыпать лепестки в чистое сито и опустить его в кипяток, потом в холодную воду, потом опять в кипяток и опять в холодную воду. Переложить в тазик, варить с $\frac{1}{4}$ часа, тотчас же откинуть на решето и облить холодной водой. На отваре роз сварить сироп и, когда пена снята, опустить розы в него и доварить, прибавив лимонной кислоты. Варить, пока розы не станут совсем прозрачными и красивого цвета.

1108. Желе яблочное.

Взять антоновские яблоки, нарезать их на части, сложить в кастрюлю, налить немного воды, чтобы она стояла вровень с яблоками, дать сильно кипеть, пока яблоки сделаются прозрачными и мягкими. Процедить сок через сито не надавливая яблок. На 2 стакана сока взять 1 стакан сахара,

впустить туда же сок из нескольких лимонов, уварить до половины жидкости и, немного остудив, чтобы банка не лопнула, горячим влить в банку.

1109. Желе из крыжовника.

Положить крыжовник в кастрюлю, налить немного воды, поставить на огонь, размешивая и придавливая слегка ложкой ягоды. Когда все ягоды полопаются и сок покроет ягоды, процедить этот сок через полотно, не нажимая ягод. На стакан воды взять $1\frac{1}{2}$ стакана сахара. Если сок недостаточно кислый, прибавить сок из нескольких лимонов. Варить с минуты закипания 20 минут. В него кладут для запаха лимонную цедру.

1110. Желе из клубники.

Взять клубнику, пересыпать ее очень мелким сахаром, передавить ложкой, поставить в стеклянной банке на солнце, покрыв чистой тряпочкой. На другой день, когда клубника выпустит сок, налить ее слегка подогретым соком яблок или крыжовника, или красной смородины, всполоснуть всю клубнику и сок ее процедить через сито или полотно, не надавливая ягод. Взять сахара, стакан на стакан сока. Для пересыпки клубники сахаром брать из этой же порции. Варить, как всякое желе.

Также варится желе из земляники.

1111. Желе из малины.

Варится также, как и желе из клубники; но его можно варить без прибавления какого-либо сока, тогда нужно варить дольше. Лучше всего, однако, варить с прибавлением сока красной смородины. Из лесной малины желе душистее и тверже застывает. На 2 стакана малины нужно брать стакан смородины. Малину и смородину положить в кастрюлю с кипятком на огонь и давить ягоды слегка ложкой. Процедить сок. Взять стакан сахара на стакан сока и варить, как всякое другое желе.

1112. Желе из любой смородины.

Вытопить сок, как сказано в предидущем рецепте, прибавить немного воды, варить с сахаром, как всякое желе. Когда из смородины стечет сок и из него будет сварное желе, оставшиеся ягоды протереть через решето, прибавить на стакан этого сока стакан сахара, сварить желе-пюре.

1113. Желе из айвы и из райских яблочек.

Варится, как желе из яблочек,

1114. Желе из барбариса.

Набрать ягод после первого мороза, размять ложкой, выжать сок, дать ему отстояться, слить сверху прозрачный сок, взять на стакан сока 2 стакана сахара, варить, как всякое желе.

1115. Желе из рябины.

Собрать ягоды после мороза, отварить их в кашу, процедить, не нажимая, и поступать дальше, как со всяким желе.

1116. Желе из брусники, кизилия, клюквы.

Варится также, как из красной смородины.

1117. Желе из абрикосов.

Вынув косточки из абрикосов, залить их водой вровень с фруктами, варить их, пока сделаются прозрачными, вылить через сито сок, не нажимая фруктов. На 2 стакана сока взять 1½ стакана сахара, сварить желе, мякоть протереть и, прибавив сахара, сварить из нее мармелад.

1118. Мармелад из яблочек.

Яблочки испечь и протереть. Взять сахара 1 кг на 1 кг массы, перемешать, варить в тазу, не переставая мешать, пока дно таза не будет оставаться совершенно чистым,

когда провести по нему ложкой и станет уже трудно мешать. Выложить мармелад на плоские тарелки или блюда не толще ½ сантиметра и поставить на ночь в негорячую печь. На другой день осторожно ножом снять подсохший блин с тарелки или блюда и переложить на решето сухой стороной вниз и поставить еще на одну ночь в печь. На другой день нарезать его желаемой формы и обсыпать сахарным песком. При варке мармелада в него можно прибавить немного малинового сока и сока черной смородины, или лимонной цедры, которую потом выбросить. Можно также вылить его в глубокий сотейник, подсушить несколько ночей, затем нарезать брусочками и обсыпать крупным сахаром. В яблочный мармелад можно прибавить любых запахов, можно мелко нашинковать апельсиновых или лимонных цукатов. В мармелад, выливаемый толстым слоем, можно вмешать миндалины или орехи.

Точно также готовится мармелад из айвы.

1119. Мармелад из абрикосов.

Взять спелые абрикосы, вынуть косточки, свесить, взять столько же сахара, посыпать на абрикосы, дать постоять на холоде 2 суток, потом поставить в тазу на огонь. Когда абрикосы уварятся, протереть их через решето и опять поставить на огонь, не переставая мешать, пока совсем загустеет. В остальном поступать, как сказано о мармеладах.

Также готовится мармелад из персиков.

1120. Мармелад из ренклода.

Делается также, как из абрикосов, и для цвета прибавляется в почти готовый мармелад несколько капель шпинатной эссенции. Для запаха кладется ваниль.

Такой мармелад можно варить из венгерской сливы.

1121. Мармелад из груш.

Взять спелые, ароматные груши, вырезать больные, червивые и жесткие места, сварить груши до готовности на

пару, протереть. Также приготовить антоновские яблоки. Взять 600 г груш, 200 г яблок и 800 г сахара и варить, как сказано о мармеладах.

1122. Мармелад из крыжовника.

Опустив спелый крыжовник в кастрюлю, сварить на пару, протереть, прибавить лимонного сока и для запаха цедры или ванили. В дальнейшем поступать, как сказано выше.

1123. С м о к в а.

Делается из разных ягод и фруктов, как мармелад только не протирается. На 3 стакана спелых ягод брать 1 стакан сахара, варить без воды, всыпав сначала часть сахара, а потом досыпать остальной. Мешать, не переставая. Когда готово, отделяется от дна таза куском, если наклонить таз. Переложить на блюдо, нарезать на куски желаемой формы и пересыпать сахарным песком.

1124. Ягоды в сахаре. 1) Киевское варенье.

Из каких угодно ягод сварить густое варенье, чтобы ягоды остались целыми, дать постоять неделю в сиропе, выбрать ягоды на решето, поставить в печку на ночь и обвалять в крупном сахарном песке. Ягоды должны быть настолько сухи, чтобы сахар не таял. Затем перемешать все сорта ягод.

2) Французский способ.

Взять спелые вишни, вынуть косточки, сложить в тазик; на 2 кг вишен $2\frac{1}{2}$ стакана воды и 600 г сахара. Как только закипит, слить в миску и оставить на сутки. На другой день слить сироп, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, варить до густоты, опустить вишни, дать раз вскипеть, опять слить в миску и оставить на сутки. На третий день слить сироп, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, уварить до густоты, опустить вишни, вскипятить, вылить в миску и остудить. Выбрать вишни на решето и поставить на ночь в негорячую печь. Сахаром не обсыпать.

Точно также готовятся ренклоды, абрикосы и персики. Если они варятся с косточкой, то их нужно наколоть булавкой и помочить несколько часов в холодной воде.

1125. Абрикосы и персики в сахаре.

Можно заготовить, взяв их из варенья сваренными целыми или половинками и высушив в печи в течение ночи. Их можно также обмокнуть в очень густо сваренный сироп, который сам собой засахарится, таким образом получатся глазированные фрукты. Сироп для этого нужно доварить до самой последней степени, очень осторожно, чтобы он не пожелтел. Потом деревянной или серебряной ложкой тереть крепко около самого края кастрюли; когда сахар начнет белеть, обмакивать в него плоды и класть на решето, они тотчас-же подсыхают.

1126. Груши в сахаре.

Взять не переспелые груши средней величины, очистить кожицу и каждую грушу разрезать пополам. Кожицу сложить отдельно в воду, груши также положить в подкисленную лимоном воду. Кожицу с прибавлением бракованных нарезанных груш и немного сахара варить, пока все разварится. Процедить этот навар, опустить в него груши, прибавить воды, в которой они лежали, и варить, пока груши сделаются мягкими. Слить в миску до следующего дня. На 2-й, 3 и 4-й день варить один сироп, прибавляя сахара и обливая сиропом груши. В последний день сиропа уже будет мало, прибавить в него еще сахара, доварить его до совершенной густоты, чтобы он застывал на обмакиваемых в него грушах. Положить груши на решето и подсушить ночью в печи.

Точно также варятся антоновские яблоки, которые в первый раз следует опустить в горячий сироп, иначе они разварятся.

1127. Цукаты из апельсиновой и лимонной корки.

Из любого варенья — апельсинового, лимонного и друг. можно сделать цукаты, сварив очень густой сироп и обмакивая

в него куски корки один за другим, а потом обсушив в печке, как сказано. — Можно кожицу сварить в воде, нарезав кусками любой формы, сняв немного белую внутреннюю кожицу и обсушив в салфетке; варить несколько минут в сиропе, на другой день опять подварить. Потом вынимать по одному кусочку и опускать в очень густой сироп или обсыпать сахаром и поставить на ночь в печь. Перемешать с другими обсахаренными фруктами и ягодами.

1128. Каштаны в сахаре.

Выбрать свежие крупные совсем спелые каштаны, снять с них верхнюю скорлупу, опустить в кипяток с 2 ложками муки, варить, пока станут мягкими, вынуть, снять кожицу, опустить в холодную воду, а затем откинуть на решето. Сварить жидкий сироп и обдать им каштаны в миске и так четыре раза подряд, подваривая сироп погуще, прибавляя сахару и обдавая сиропом каштаны. На пятый день доварить сироп до пузырьков, опускать в него каштаны по одному, вынимать их на решето и на $\frac{1}{2}$ часа поставить в печь.

1129. Миндаль в сахаре.

Взять 800 г миндаля, перебрать, вытереть сухим полотенцем, не снимая кожицы. Всыпать в тазик 800 г сахара и $\frac{1}{2}$ стакана воды, размешать и тотчас-же всыпать миндаль. Мешать с сахаром на тихом огне, пока прокипит и начнет понемногу трещать. Снять с огня и мешать еще на столе. Выбрать миндалинки, а сахар поставить на огонь, влить столовую ложку воды и на открытом огне дать кипеть, пока слегка пожелтеет и начнет издавать запах, в ту-же секунду снять с огня и поставить тазик в лохань с водой, иначе сахар пригорит. Бросить миндаль в сахар и на самом краю плиты мешать пока миндаль не впитает сахар и не сделается совсем сухим.

Точно также готовятся орехи в сахаре, подсушив их, не давая желтеть, в негорячей печке и очистив сухим полотенцем шелуху.

1130. Орехи в меду.

Липовый мед распустить на огне. Высушить орехи, очистить сухим полотенцем от шелухи и высыпать их в мед, дать ему кипеть, мешая, пока загустеет. Вынуть на блюдо, смазанное миндальным или сливочным маслом, сравнять ложкой и, когда застынет, нарезать квадратиками и слегка подсушить в печи.

1131. П а с т и л а.

Испечь незрелые антоновские яблоки так, чтобы они не потемнели, горячими протереть через сито. На 400 г пюре взять 400 г мелкого просеянного сахара и на каждые 3 стакана пюре один яичный белок. Все это положить в миску и взбивать, пока масса превратится в белую пену. Переложить эту массу в большие коробки слоем не более двух мизинцев толщиной, поставить в печку подсушить. На этот пласт, когда он подсохнет, положить другой и так далее, пластов пять. Можно пласты накладывать разного сорта. Можно нарезать ее палочками и подсушить.

Пастилу можно делать из абрикосов, айвы, рябины, барбариса, малины, клюквы и т. п. Фрукты нужно испечь и протереть, а ягоды уварить на пару, потом протереть и т. д.

1132. Запасы из ягод и фруктов. В свежем виде.

Зимние сорта яблок и груш должны быть тщательно сортированы, так как хорошо сохраняются только экземпляры без всякого изъяна. Зимним помещением для фруктов служит всего лучше сухой подвал темный с ровной температурой не ниже 6° и не выше $8-10^{\circ}$. По углам подвала поставить в чугунах негашеную известь, которую следует переменить, когда в ней накопится вода. Если-же обнаружится, что плоды как-бы морщатся, это показывает, что воздух слишком сух, тогда следует известь на некоторое время удалить. Не слишком нежные сорта яблок и груш можно сохранять в амбаре в каком-нибудь сухом зерне, лучше всего в овсе. Хорошо сохранять всевозможные фрукты просто в погребе на льду, особенно зимние груши. Сухую кадку плотно

установить на льду, несколько врубив ее в него, уложить дно мелкой, мягкой, совершенно сухой соломой, уложить ряд груш, пересыпать соломой и так до-верху. Закупорить кадку. Также можно сохранять на всю зиму свежие сливы. По вынутии из кадки они быстро портятся.

Дыни сохранять можно до нового года только самые поздние турецкие сорта. Обрезать стебли дынь ножницами, залить водой или воском стебель и противоположную сторону, повесить их в сетке из бичевки в фруктовом подвале, чтобы они не касались стен и друг друга.

Виноград сохраняется повешенным кистями, у которых удалены попорченные и мелкие ягоды или же на льду в боченках с просом или опилками.

Вишни с плотным мясом и черешни можно сохранять долго следующим образом: выбрать спелые, но не перезревшие вишни, коротко срезать ножницами стебельки, бережно сложить их в бутылки с широкими горлышками, предварительно тщательно вымытые, высушенные и сполоснутые спиртом. Закупорить новыми пробками, засмолить и зарыть в лед.

1133. Сушка фруктов и ягод.

Яблоки, груши, сливы, вишни и пр. можно сушить так же, как сказано о сушке овощей.

1134. Маринованные фрукты и ягоды.

Ягоды и фрукты брать недозрелыми, без пятен и не червивые, вытереть насухо, не нажимая, тряпочкой, уложить в большую стеклянную банку и залить сваренным со специями уксусом.

Смородину связывать пучками, у черешен, вишен, слив и райских яблочек обрезать наполовину стебельки. Крыжовник обрезать ножницами с обеих сторон. Виноград брать крупный, мясистый, преимущественно синий. Яблоки очистить и разрезать на 4 части. Груши разрезать и очистить пополам, маленькие можно оставить целыми. Дыни и арбузы брать незрелые, срезать верхнюю тонкую кожицу, изнутри

выбрать все семечки, срезать все, что мягко, внутри; для маринада оставить только самую толщу корки, нарезав ее небольшими кубиками.

1135. Уксус для маринада.

Взять средней крепости уксус, на 2 стакана уксуса—1 стакан сахара, 1 лавровый лист, кусочек корицы, 10 штук гвоздики, 10 шт. черного перца, 3 шт. душистого и $1\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. Кипятить все вместе $1\frac{1}{2}$ часа. Остудить и холодным залить фрукты со специями или процедив уксус. Сверху наложить дощечку и завязать бумагой. Хранить в прохладном месте. Через 3—4 недели, если покажется муть, слить уксус, на вкус попробовать, чего не хватает, добавить, прокипятить, остудить и вновь залить. Брать чистой ложкой.

1136. Тыква в уксусе.

Взять непереспелую тыкву, срезать наружную кожицу и вырезать мягкую середину, твердое мясо около кожи нарезать кусочками в палец длиной и в два пальца шириной, по возможности одинаковой толщины. Опустить все куски в кастрюлю с кипящей водой, снять кастрюлю с огня, через 3 минуты вынуть тыкву на решето и облить совсем холодной водой. Сварить уксус с сахаром из расчета $1\frac{1}{2}$ стакана сахара на 4 стакана уксуса и куском корицы, снять пену, опускать в уксус кусочки тыквы и дать тихо кипеть, не доваривая до мягкости. Слить все в каменную миску. На другой день слить уксус, вскипятить, опустить туда тыкву, не дав закипеть и слить все в миску. На третий день слить уксус, вскипятить и остудить. Тыкву сложить в банку и залить остуженным уксусом. Завязать и сохранять, как всякий маринад.

1137. Маринованные груши.

На 800 г не очень спелых маленьких груш взять 400—600 г сахара и 2 стакана некрепкого уксуса или взять уксус пополам с водой, 20 штук гвоздики и кусок корицы. Дать уксусу закипеть, опустить в него очищенные груши, дать им кипеть час, пока сделаются прозрачными. Вынуть

груши в миску, сироп уварить до густоты и остудить. Переложить груши в банку и залить уксусом. Дня через 3 переварить сироп и вновь залить груши.

1138. Черешни и вишни маринованные.

Взять крупных мясистых черешен или вишен, вынуть осторожно косточки, положить в глубокое блюдо, залить крепким сырым уксусом, чтобы черешни в нем плавали. Поставить в прохладное место до следующего дня. На другой день слить уксус, а черешни пересыпать не очень обильно сахаром, из расчета на 400 г черешен—300 г сахара. Оставить так до следующего дня. На следующий день несколько раз перемешать их серебряной ложкой, затем сложить в банку и завязать пергаментом. Сохранять в прохладном месте. Если появится плесень, слить сок, прокипятить его и остуженным вновь залить ягоды.

1139. Сливы маринованные.

Сложить сливы в стеклянную банку и залить их остуженным уксусом, сваренным с сахаром и духами. Уксус должен покрывать сливы. Сверху наложить дощечку. Через неделю слить уксус, переварить, остудить, и вновь залить им сливы.

Можно мариновать сливы и другим способом: для этого берут сливы спелые и вынимают осторожно косточки. Вскипятить уксус с солью, сахаром и специями. Когда уксус закипит ключом, опустить в него часть слив и, не давая закипеть, тотчас вынуть сливы друшлаком. Когда уксус снова закипит, опустить в него другую партию слив и тотчас же вынуть и т. д. Когда все сливы заварены, дать кипеть сиропу, пока он не начнет густеть. Снять тазик с огня и переложить в него все сливы, чтобы сироп их покрыл; на огонь больше не ставить. Переложить горячими в каменную банку и завязать сразу пергаментной бумагой. Если через несколько дней сироп делается жидким, слить его, прокипятить и горячим облить опять сливы.

Точно также маринуются абрикосы.

1140. Маринованный крыжовник.

Перебрать крупного неперезрелого крыжовника стаканов 25, срезать оба кончика и залить его холодной водой, чтобы вода покрыла крыжовник. Всыпать туда $1\frac{1}{2}$ кг сахара и варить, мешая, $1\frac{1}{2}$ часа, потом всыпать 800 г сахара, влить 2 стакана самого крепкого уксуса, полную столовую ложку истолченных вместе перца, гвоздики и корицы; варить еще $\frac{1}{4}$ часа, не переставая мешать. Слить в глиняный горшок. Когда маринад остынет, перелить его в маленькие баночки с притертыми пробками, плотно их закрыть и засмолить.

1141. Брусника моченая.

Перебрать спелую бруснику, перемыть ее в воде, дать воде стечь, бруснику пересыпать в чистую сухую кадку, залить водой, приготовленной следующим образом: взять на каждое ведро воды 600 г меда или 800 г сахара, вскипятить, остудить и залить бруснику. При желании можно в бруснику положить антоновских яблок. Залив бруснику, положить на нее деревянный кружок и легкий гнет.

Точно также мочат морошку.

1142. Яблоки моченые.

Перебрать моченые яблоки, отобрать без пятен, обтереть каждое мягкой тряпкой, сложить в большие кадки рядами, перекладывая каждый ряд овсяной соломой, листом черной смородины, наверху положить побольше соломы. Приготовить сусло: 4 кг ржаной муки, 2 кг гречневой (или только одной ржаной) и солода 2 кг. Заварить крутым кипятком $2\frac{1}{2}$ ведра. Накрыть кадку с суслом и дать постоять на кухне сутки. На другой день процедить через сито, прибавить 800 г меда, 2 столовых ложки соли, хорошенько размешать и залить им яблоки так, чтобы сусло стояло выше соломы. Наложить деревянный кружок и небольшой гнет. Каждую неделю снимать плесень и тщательно перетирать кружки, а, если нужно, переменить верхнюю солому.

1143. Клюквенный морс.

Перебрать спелые ягоды в миску, растереть их хорошенько деревянным пестиком, процедить через сито, слегка нажимая, слить весь сок в чистый холщевый мешочек и дать стечь всему соку; чистому соку дать спокойно отстояться 10—12 часов в прохладном месте. Налить морс в бутылки, не закупоривая их крепко, поставить в котел, обернуть каждую бутылку соломой или сеном, потом налить в котел холодной воды по плечики бутылок, дать закипеть и продержать в кипящей воде 10—15 минут. Снять котел с огня вместе с бутылками и дать остыть воде. Когда вода остынет, вынуть бутылки, крепко закупорить и засмолить. Хранить в холодном темном подвале по горлышко в сухом песке.

1144. Морс из смородины.

Приготавливается, как сказано о клюквенном морсе. Чистый смородинный сок застывает, как желе. Хорошо к нему прибавить вишневого сока и сока из малины.

1145. Брусничный морс.

Насыпать в горшок спелой брусники доверху. Поставить горшок в кастрюлю с кипятком на плиту; когда весь сок из ягод вытечет, процедить, дать отстояться и т. д., как сказано о морсе.

1146. Сиропы.

Раздавить ягоды хорошенько деревянной ложкой и поставить их на ночь на лед. Слить на другой день все в холщевый мешочек, дать соку стечь. На 2 стакана сока взять 2 стакана сахара и 1 стакан воды. Распустить сахар, мешая. Разлить в $\frac{1}{2}$ бутылки, закупорить, обвязать пробку бичевой и стерилизовать.

1147. Стерилизация.

Производится следующим образом: закупоренные бутылки хорошенько заворачиваются в сено или солому, ставятся в кастрюлю с холодной водой погруженными по горлышко,

кастрюля ставится в другую большую посуду с водой, которая ставится на огонь. Когда вода закипит, дать кипеть 15 минут, затем снять все вместе с огня и дать воде остыть; тогда вынуть бутылки и хранить их, стоя, зарыв по горлышко в сухой песок.

Если приготавливается сироп из смородины, то к нему нужно прибавить сок малины и вишен. стакан смородинного сока, стакан малинового, стакан вишневого, 4 стакана сахара и стакан воды. Сахар распустить во всей жидкости, смешанной вместе. Разлить в бутылочки и стерилизовать 15 минут.

1148. Вишневый сироп.

Вынуть косточки из спелых вишен. На 8 стаканов чистых вишен—6 стаканов сахара и 3 стакана воды. Дать вскипеть 3 раза, остудить, обождать 4 часа, процедить, разлить в бутылочки и стерилизовать 15 минут.

1148. Клюквенный сироп.

На 3 стакана морса—800 г сахара и 1 стакан воды, вскипятить и холодным разлить в бутылочки.

1150. Виноградный сироп.

Самый крупный зеленый виноград раздавить ложкой, процедить через сито, потом через полотно. Взять на 200 г сока 400 г сахара, подогреть сок с сахаром, только чтобы сахар распустился, не давая кипеть. Процедить еще раз горячим, остудить и разлить в бутылочки, которые хорошо закупорить.

1151. Земляничный сироп.

Перебрать землянику, насыпать ее в муравленный горшок, пересыпая каждый ряд сахаром. На 800 г ягод взять 1 кг сахара. Завязав горшок бумагой, дать стоять 3 дня в холодном месте. Затем осторожно через салфетку процедить сок, разлить его в бутылочки, залив сверху небольшим количеством спирта, не встряхивая, хорошенько закупорить, засмолить. Хранить в сухом песке, стоя, в прохладном подвале.

Точно также приготавливается малиновый сироп.

1152. Абрикосовый сироп.

Разрезать пополам спелые абрикосы, вынуть косточки и облить горячим сиропом, сваренным до густоты, накрыть крышкой и дать стоять сутки в прохладном месте. Не нажимая процедить на другой день, разлить в бутылки, закупорить, завязать, простерилизовать, засмолить и сохранять в прохладном месте.

1153. Яблочный сироп.

Нарезать помельче антоновские яблоки, взять на 800 г яблок $2\frac{1}{2}$ стакана воды, варить в тазике на легком огне. Когда яблоки разварятся, процедить сироп через сито, дать сутки отстояться и затем процедить осторожно через холст. На каждые 5 стаканов сока взять 600 г сахара и дать 10 минут кипеть. В яблоки можно положить немного ванили.

1154. Ягодные и фруктовые консервы для мороженого.

Для мороженого следует заготовить не прозрачный сок, а мутный, густой, т. е. протирая ягоды и фрукты через сито в виде жидкого пюре, затем разлить в бутылки, закупорить, стерилизовать и засмолить. В каждую бутылку всыпать не более одной ложечки сахара. Сохранять в холодном подвале, зарыв по горло в сухой песок.

ОТДЕЛ XI.

Тесто.

1155. Общие указания.

Тесто в зависимости от способа его приготовления бывает двух категорий:

- 1) Тесто кислое на дрожжах.
- 2) Тесто пресное без дрожжей.

То и другое тесто бывает не сдобным и сдобным, если в него прибавляется в том или ином количестве сдоба, т. е. масло и яйца.

1156. В зависимости от этого кислое тесто на дрожжах подразделяется на:

- а) тесто калачное—без сдобы,
- б) тесто для хлеба—с очень небольшим количеством сдобы,
- в) тесто для пирогов—сдобное,
- г) тесто для куличей, баб и бриош и т. п.—с большим количеством сдобы.

1157. Пресное тесто без дрожжей.

Подразделяется так:

- а) тесто из муки и воды—постное,
- б) тесто из муки, воды, яиц и масла—сдобное,
- в) тесто слоеное—сдобное,
- г) тесто заварное—сдобное,
- д) кляр—сдобное,

е) тесто для сладких блюд как то: бисквитное, вафельное и т. п.—сдобное, так называемое кондитерское тесто.

При приготовлении всякого теста необходимо соблюдать точную пропорцию всех продуктов, входящих в его состав, в противном случае тесто получится не надлежащего сорта, а иногда бывает настолько испорчено, что его нельзя поправить: кроме того, уменьшать и увеличивать пропорцию продуктов нужно также соразмерно; так как главным основным продуктом всякого теста является мука, то смотря потому, во сколько раз увеличивается или уменьшается пропорция муки против указаний в рецепте, во столько же раз нужно увеличить или уменьшить пропорцию прочих продуктов.

Все сорта теста готовятся из следующих основных продуктов: муки, жидкости в виде воды, молока, сливок или вина, цельных яиц, одних желтков сырых или вареных, взбитых белков, взбитых сливок, масла коровьего или растительного, сметаны и дрожжей.

Все продукты, которые идут на изготовление теста, должны быть самого высокого качества и безукоризненной свежести. Только при соблюдении этого условия можно сделать тесто отличного качества. Мука должна быть суха и просеяна. Дрожжи сухие, лучшего качества. При приготовлении всякого теста употреблять следует только желтки яйца, так как белки не взбитые делают тесто твердым, тягучим и оно быстро черствеет. Взбитые белки делают тесто легким и пышным. Впрочем взбитые белки прибавляют только к жидкому тесту, так как в густом они все равно сомнутся. Цельными яйца кладутся только в заварное тесто, пат-ашу и в некоторые кондитерские теста. Масло в тесто лучше класть куском в твердом виде, так как тогда оно ощутительнее на вкус и лучше соединяется с тестом и его не разжижает.

Различные сорта теста готовятся при различной температуре окружающего воздуха, так например: кислое тесто на дрожжах во все время приготовления должно находиться в теплой температуре; заварное требует горячей

температуры и готовится всегда на плите; тесто пресное густое и жидкое готовится при обыкновенной температуре на кухне; слоеное, сдобное и кляр лучше готовить в прохладной температуре.

Тесто варится, жарится и печется или запекается. Варится исключительно пресное густое тесто; жарится — кислое, некоторые сорта сдобного теста, кляр и т. п., при чем жарение производится в масле и во фритюре; печется или запекается — и кислое и сдобное и заварное.

1158. Тесто кислое на дрожжах.

При изготовлении этого теста соблюдается следующая пропорция: на 400 г муки полагается 3 желтка, 150 г масла, 1 стакан воды, $\frac{1}{2}$ стакана молока, по щепотке соли и сахара и 20—25 г дрожжей. Лучше класть больше дрожжей, чтобы тесто скорее поднялось и меньше прокисло. Приготовление теста начинается заготовлением опары. Всыпать в горшок $\frac{1}{3}$ предназначенной муки и влить туда же разведенные в стакане тепловатой воды дрожжи и размешать все хорошенько лопаточкой. Должно получиться совершенно гладкое негустое тесто, которое и является опарой. Горшок с опарой прикрыть полотенцем и поставить в сосуд с теплой водой около 30° Р. Через $\frac{1}{2}$ часа, примерно, в зависимости от дрожжей, опара должна подняться в три раза сравнительно с первоначальным объемом. Если опару не ставить в теплую воду, то поставить ее в теплое место, чем теплее место, тем скорее она поднимается и чем гуще опара, тем скорее она поднимается. Когда опара поднимается, то, не давая ей опуститься, вбить в нее желтки, положить по вкусу соли и сахара, влить еще $\frac{1}{2}$ стакана или более, смотря по густоте теста, теплого молока или теплой воды и хорошенько размешать лопаточкой. Когда желтки и молоко хорошо соединятся с опарой, то всыпать туда же остальное количество муки, основательно размешать и прибавить масло куском и опять хорошенько размешать. От стараний, прилагаемых при вымешивании, зависит качество теста. Вымешивание может производиться в горшке,

чашке, корыте, на столе или на доске. Тесто следует валять, мять, рвать, растягивать, выбирать руками или лопаточкой, пока оно совершенно не будет отставать от стола и рук. Продолжительность вымешивания зависит от большей или меньшей сдобности теста: чем больше положено в тесто масла и желтков, тем дольше следует месить его. Для вымешивания постного теста требуется не менее $1\frac{1}{2}$ часа, для сдобного—не менее часа, а для теста очень сдобного—не менее 2 часов.

Когда вымешивание закончено, тесто нужно уложить в об'емистый нехолодный сосуд, закрыть полотенцем и поставить в теплое место. Через 2—3 часа, а иногда, если тесто очень сдобное, то и позже, оно должно окончательно подняться, т. е. увеличиться в об'еме в 2—3 раза. После этого следует приступить к формированию печений, т. е. начать выделывать из теста булки, калачи, пироги, положить их на листы или же уложить тесто в формы для баб, бриошей, и т. п., а затем все приготовленное таким образом тесто поставить в теплое место. Когда тесто вторично поднимется, его ставят в печь. Тесто в формы кладется не более половины формы, а в некоторых случаях не больше трети. Случается, что тесто поднялось, а печь его еще почему бы то ни было нельзя. Тогда следует сломать тесто, т. е. опустить его рукой или лопаточкой на дно сосуда, чтобы оно поднялось второй раз. Такое тесто дает 40 % припека.

В тех случаях, когда опара или тесто почему либо плохо поднимается можно прибавить немного соды, разведенной в теплой воде—это ускоряет подъем теста. Для кислого теста лист и формы смазываются маслом.

1159. Кислое тесто на дрожжах. (Бриошное).

Пропорция всех продуктов та же, что в предыдущем случае. Распустить дрожжи в тепловатой воде, отвесить $\frac{1}{3}$ всего количества муки, высыпать ее на стол или доску, сделать в середине углубление, влить туда разведенные дрожжи и замесить густое тесто (на 200 г муки $\frac{1}{2}$ стакана воды). Вымесить тесто, чтобы не было в середине комков,

непромешанной муки, сделать кругом надрезы ножом, опустить в кастрюлю с теплой, но не горячей водой или молоком и дать подняться. Пока опара будет подниматься, приготовить тесто из остальной муки. Высыпав остальную муку на стол, положить туда же по щепотке соли и сахара, сделать по середине углубление, положить туда желтки, влить $\frac{1}{2}$ стакана теплого молока, размешать сначала желтки с молоком, а затем с частью муки так, чтобы получилась густая каша. Затем отколоровать масло до красного цвета, сняв с него пену и остудив немного. Когда опара поднимется, т. е. через 15—20 минут всплывет на поверхность воды, вынуть ее шумовкой из воды, дать стечь воде, смешать с тестом, которое приготовлено на столе, вылить туда же отколорованное масло или положить масло в твердом виде куском и выбить руками, пока тесто не будет отставать от рук и стола; тогда его положить в горшок и поставить в теплое место на $1\frac{1}{2}$ —2 часа, как и обыкновенное кислое тесто. Во всем остальном с этим тестом поступать, как и с простым кислым тестом на дрожжах.

При приготовлении этого теста можно не заготавливать отдельно на столе сдобу, а прямо, когда опара поднимется, слить воду, положить туда всю сдобу, как в простое кислое тесто, размешать, а потом выложить на стол и выбивать. Если кислое тесто предназначено для пирожков, которые хотят зажарить во фритюре, то пропорцию молока и желтков можно уменьшить.

На 400 г муки достаточно взять 100 г масла и 2 желтка.

В тех случаях, когда кислое тесто должно быть готово рано утром, его можно сделать накануне и, когда оно поднимется со сдобой, то осадить его, чтобы опало и вынести в прохладное место, покрыв полотенцем, а на другой день утром, часа за 1— $1\frac{1}{2}$ до печенья, поставить в теплое место, чтобы поднялось. Если тесто за ночь не замерзло, то оно быстро поднимется.

1160. Калачное тесто.

На 400 гр муки—10 гр. дрожжей, 6 гр соли, $1\frac{1}{3}$ стакана теплой воды. Развести дрожжи в $\frac{3}{4}$ стакана теплой воды,

прибавить 135 гр муки, тщательно соединить с разведенными дрожжами, поставить кастрюлю с опарой в сосуд с теплой водой в 30° Р. Остальную муку превратить в тесто, прибавить в него оставшуюся воду, распутив предварительно в ней соль. Через 25 минут, когда опара значительно поднимется, смешать ее с приготовленным тестом, месить в течение 30 минут. Уложить тесто в об'емистый сосуд, закрыть полотенцем и поставить в теплое место. Через 3 часа выложить тесто, скатать его колбасой, нарезать на равные куски, из каждого куска образовать лепешку в палец толщиной, потом вырезать дужку, лоскут теста, прилегающий к дужке, загнуть на середину лепешки, подсыпать под этот лоскут муки, положить калачи на лист, обсыпанной мукой, дать им постоять в теплом месте около $\frac{1}{2}$ часа, смазать верх калача водой, обсыпать сухой мукой, посадить в печь и держать в таковой 15—20 минут. Вынуть из печи, покрыть сырым полотенцем, остудить и снять с листа.

1161. Булки несдобные.

Приготовить калачное тесто и перед соединением его с опарой прибавить один желток на 400 гр муки. Придать булкам любую форму и перед сажанием в печь обмазать верх желтком, разведенным водой.

1162. Булки на молоке.

На 400 гр муки взять $1\frac{1}{3}$ стакана молока, 10 гр дрожжей, один желток и 6 гр соли. Приготавливаются нам булки несдобные.

1163. Булки французские.

На 400 гр муки— $\frac{3}{4}$ стакана молока, 10 гр дрожжей, $\frac{3}{4}$ стакана воды, 10 гр соли и 25 гр топленого распущенного масла. Из $\frac{1}{3}$ части муки приготовить опару на теплом молоке с дрожжами, соединить с тестом, сделанным из остальной муки с посоленной водой, прибавить масло и месить $\frac{1}{2}$ часа. Дать подниматься в течение 3 часов. Выделывать булки, дать постоять $\frac{1}{2}$ часа в теплом месте, обмазать верх водой с желтком и посадить на 20 минут в горячую печь.

1164. Булки сдобные.

Соблюсти следующую пропорцию: 400 гр муки, 12—13 гр дрожжей, стакан теплой воды, 2 целых яйца, 25—30 гр распущенного масла, 7 гр соли и столько же сахара и $\frac{1}{2}$ стакана воды. Пока опара поднимается, остальную муку замесить оставшейся водой, в которой распущены соль и сахар, и 2 яйцами, предварительно растертыми с маслом. Как только опара поднимется, соединить ее с приготовленным тестом, месить около часа и поставить в теплое место на 2—3 часа.

Выделывать из теста булки, обмазать сверху водой с желтком и поставить в печь на 20—25 минут.

1165. Кулич обыкновенный.

Приготавливается и замешивается, как булки сдобные. Пропорция берется следующая: 400 гр муки, 12—13 гр дрожжей, стакан теплой воды или молока, 2 целых яйца, 50 гр распущенного масла, 5 гр промытого изюма и кишмиша, 35 гр очищенного миндаля. Для запаха, вкуса и цвета прибавляют кардамон, мускатный цвет, цедра, ваниль и шафран.

Когда тесто поднимется, разложить его в высокие формы, обложив дно и бока намазанной бумагой и положив теста не более половины формы. Формы поставить на некоторое время в теплое место. Перед посадкой в печь верх кулича обмазать желтком с водой. Кулич в горячей печи держать от $\frac{1}{2}$ до $1\frac{1}{2}$ часа до готовности, которая определяется, как внешним видом, так и прокалыванием его соломинкой или шпилькой. Если они выходят из кулича сухими значит кулич готов.

1166. Кулич сдобный.

На 400 гр муки, 12—13 гр дрожжей, $1\frac{1}{3}$ стакана теплого молока, 3 желтка, 5 гр соли, 2 взбитых белка, 85 гр масла, изюм, кишмиш и духи. Выделяется и печется, как кулич обыкновенный, причем во время под'ема опары, остальная мука соединяется с оставшимся молоком, в котором распущены сахар и соль, с 3 желтками и маслом. Когда тесто окончательно поднимется, то перед раскладыванием по формам к нему присоединяются изюм и взбитые белки.

1167. Штрицель.

Муки 800 гр, 25 гр дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, стакан теплого молока, 4 яйца, 2 желтка, 150 гр мелкого сахара, 15 гр соли, 100 гр кишмиша, 100 гр мелко накрошенного цуката, 60 гр истолченного сухого миндаля, 25 гр мелко накрошенного сухого миндаля, 250 гр сливочного масла. Распустить дрожжи в $\frac{1}{2}$ стакане теплой воды, влить постепенно, мешая, на 100 гр муки, тщательно размешать в кастрюле, поставить кастрюлю в сосуд с теплой водой, держать 25 минут; опара должна подняться в 3 раза.

Тем временем остальную муку вымесить с молоком, в котором распустить соль, сахар, яйца и масло, присоединить поднявшуюся опару, месить и выбивать тесто около часа, переложить в обширный сосуд, поставить в теплое место и дать подняться. Примерно через 3 часа вывалить его на стол, присоединить истолченный миндаль, кишмиш и цукаты, размешать, чтобы они равномерно распределились в тесте. Разделить тесто на части, придать им форму длинных хлебов или любую форму, уложить на намащенные листы, обсыпать сверху мелко накрошенным миндалем и посадить в горячую печь. Перед тем как вынимать из печи посыпать мелким сахаром.

1168. Булочки и крендели сдобные.

На 400 гр муки—стакан молока, 10—12 гр дрожжей, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 85 гр масла, 3 яйца, 5 гр соли. Выделяются, как сказано выше о булочках сдобных. Когда тесто окончательно поднимется, вывалить его на стол, отделить кусочки теста желаемой величины и формы, уложить на намащенный лист, дать постоять в теплом месте, смазать сверху яйцом и поставить в печь. Или же сделать опару из 12—15 гр дрожжей, стакана теплого молока, 200 гр муки, дать подняться в три раза. Соединить опару с 200 гр муки, 3 ложками сахара, 6 желтками, 200 гр распущенного масла, солью, долго и тщательно мешать, дать подняться, вывалить тесто на стол, сделать булочки любой формы, уложить на листы, дать подняться, обмазать желтком и поставить в печку.

1169. Сухари.

Из любого вышеописанного теста выделывать продолговатые булочки, смазать сверху яйцом и испечь. Дать остыть булочкам, разрезать их на ломтики, обмакнуть каждый ломтик в молоко или сливки, осыпать сахаром, положить на лист и посадить в печь. Когда зарумянятся с одной стороны, повернуть их на другую.

1170. Заварное печенье.

500 гр муки, 9 яиц, 15 гр соли и 200 гр масла. Растереть яйца с маслом, прибавить соль, размешать, обрывая куски и бросая их на стол. Готовое тесто должно быть блестящим и упругим. Собрать в один кусок, положить в чашку, слегка обсыпать мукой, прикрыть полотенцем, поставить в прохладное место на 3 часа. По истечении этого времени разделить его на четыре части, скатать валиком, каждую часть разделить на 15 кусков, укладывать разрезом на обсыпанный мукой лист. Когда все тесто будет разрезано на куски, погрузить их в большой сосуд с кипящей водой, наблюдая, чтобы куски не приставали один к другому. Вода больше кипеть не должна и, когда куски начнут подниматься на поверхность, вынуть их друшлаком и погрузить в большой сосуд с холодной водой. Продержать куски в холодной воде 5 часов, выбрать на решето, дать стечь воде, уложить на листы, посадить в горячую печь и продержать около 20 минут. Вынуть разрезать каждый кусок пополам, каждую половинку посолить и налить на нее чуточку распущенного масла, соединить половинки и подать горячими.

1171. Бублики, баранки и сушки.

Все это делается из любого вышеописанного теста. Их можно делать любой толщины и обсыпать солью, тмином или маком. Тесто, окончательно поднявшееся, вываливается на стол, раскатывается валиком, делится на кусочки, каждый кусочек скатывается в шарик, который раскатывается в рулет желаемой толщины, рулет сварачивается в кольцо, концы

плотно скрепляются, кольца укладываются на лист, посыпанный мукой и дают им постоять. Затем по несколько штук погружают в кипящую воду, когда они всплывут, выбирают, укладывают на лист и сажают в печь, чтобы заколеровались.

1172. Выборгские крендели.

На 800 гр муки—2 стакана теплого молока, 20 гр дрожжей, 200 гр сахара, 20 гр масла, 5 гр соли и три зерна кардамона [растолочь. Из $\frac{1}{3}$ муки, дрожжей и стакан молока сделать опару, дать подняться, присоединить все остальное, месить сорок минут и опять дать подняться. Вывалить тесто на стол, наделать из него кренделей, дать им постоять, погрузить в кипящую воду, когда всплывут, вынуть уложить на лист, покрытой резаной соломой, смазать желтком с водой и посадить в печь, чтобы испеклись.

1173. Лепешки разные.

1) 400 гр муки, 1 стакан сметаны, одно яйцо, 85 гр распущенного масла, 7 гр соли, круто замесить, тщательно выбить, тонко раскатать, вырезать кружки стаканом, сделать на них надрезы, проколоть и испечь на листе в духовой печи.

2) Замесить тесто из 600 гр муки, 200 гр распущенного масла, чуточку воды и соли и т. п.

3) Замесить тесто из 600 гр муки, 100 гр масла, 50 гр сахара, 1 яйцо, 3 ложек сливок и чуточку соли и т. д.

4) 400 гр ржаной просеянной муки, стакан сметаны, 25 гр распущенного масла, 7 гр соли, чуточку воды или молока, замесить, выбить и т. д.

1174. Бриоши.

На 400 гр муки—10—12 гр дрожжей, стакан теплой воды, 4 яйца, 10 гр сахара, 7 гр соли, 125 гр масла. Тесто готовится, как для куличей, с той только разницей, что в тесто желтки и белки вводятся одновременно. Бриоши делаются разной формы. Бриош с головой делается так: когда готовое тесто вываливается на стол, его разделяют на

две части: четверть и три четверти. Из большей части теста наделать шаров, уложить их в маленькие формы, на тесте сверху сделать мокрым ножом надрезы и сделать углубление. Из меньшей части теста наделать такое же количество шаров и шары уложить в сделанные на больших кусках углубления. Дать им постоять в теплом месте, смазать желтком и посадить в горячую печь.

Эти же бриоши можно сделать сдобнее, увеличив количество яиц: на 400 г муки—5—6 яиц и от 300 до 400 г масла.

1175. Баба польская.

Взять 1 кг муки, 35 г дрожжей, $\frac{3}{4}$ стакана теплой воды и столько же теплого молока, 15 яиц, 100 г сахара, 25 г соли по 100 г кошмиша и коринки, 600 г сливочного масла и рюмку рома. Распустить дрожжи в воде, влить их мешая, на 200 г муки, тщательно размешать в кастрюле, поставить кастрюлю в теплую воду в 30° Р., держать 25 минут, чтобы опара поднялась в 3 раза. Остальную муку положить в чашку, влить понемногу молоко, в котором распустить сахар, соль и яйца, выпуская их по одному. Тщательно все соединить и месить $\frac{1}{2}$ часа. Присоединить к тесту масло, размяв его на куски. Положить тесто в поднимающуюся опару, выбивать тесто не менее часа, поставить в теплое место в большом сосуде, закрыв его полотенцем.

Через 3 часа тесто должно подняться, тогда присоединить к нему кишмиш, коринку, ром и размешать, чтобы все распределилось равномерно. Смазав густо маслом формы, сложить в них тесто ниже полочки, дать постоять и, когда оно поднимется и заполнит $\frac{3}{4}$ формы, посадить в печь примерно на 1 час. Готовность узнается вышеуказанным способом. Вынуть, дать остыть в форме и тогда вынимать.

1176. Баба на желтках.

Взять 1 кг муки, 35 г дрожжей, стакан теплого молока, 30 желтков, 200 г сахара, 20 г соли, 800 г сливочного масла. Растирать в течение часа желтки с сахаром, маслом, 800 г муки и солью. Приготовить опару из молока, дрожжей

и 200 г муки. Соединить готовую опару с тестом, месить в течение часа и потом поставить в теплое место. Через 3 часа, когда тесто поднимется, разложить его в намазанные маслом формы, чтобы теста в них было меньше половины, дать тесту подняться в формах почти до верху. Посадить на 1 час в горячую печь.

1177. Баба заварная.

1 кг муки, 35 г дрожжей, стакан кипящих не густых сливок, 35 желтков, 3 взбитых белка, 200 г сахара, 20 г соли, 200 г теплого распущенного масла. Заварить стаканом кипящих сливок 200 г муки, размешать и, когда она делается чуть теплой, присоединить дрожжи, распущенные в $\frac{1}{4}$ стакана теплой воды, поставить кастрюлю в теплую воду. Через 25 минут опара поднимется в 3 раза. Тем временем растереть до бела сахар, желтки, масло и соль, соединить все это с оставшейся мукой, поднявшейся опарой и выбивать тесто $1\frac{1}{2}$ часа. На 3 часа поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, прибавить в него 3 взбитых белка, переложить тесто в густо смазанные формы, теста должно быть меньше половины формы, поставить формы в теплое место и, когда тесто поднимется до верху формы, посадить на 1 час в горячую печь.

1178. Баба на белках с миндалем.

Стакан очищенного сладкого миндаля, 10 штук горького истолочь в ступке с одним белком. Восем желтков растереть до бела со 150 г сахара и затем соединить с миндальной массой. Взбить 8 белков, присоединить к ним, просеивая через сито, 4 столовых ложки картофельной муки, размешать и соединить с желтками, налить в обмазанную и обсыпанную сухарями форму до $\frac{3}{4}$ ее, на 20—25 минут посадить в печь и вынуть, остудив ее в устье печи.

1179. Баба французская.

1 кг муки, 35 г дрожжей, $\frac{2}{3}$ стакана теплой воды, $\frac{2}{3}$ стакана сливок, 3 ложки взбитых сливок, 8 целых яиц, 8 желтков, 85 г сахара, 20 г соли, 600 г сливочного масла. Распу-

стить дрожжи в $\frac{2}{3}$ стакана теплой воды, соединить их с 100 г муки, смешать и кастрюлю поставить в теплую воду. Через 25 минут опара поднимется в 3 раза. Далее развести в $\frac{2}{3}$ стакана сливок сахар, соль, влить это в остальные 900 г муки, присоединить по одному 8 желтков и 8 целых яиц, небольшими кусочками все масло. Выбивать тесто в течение часа. Соединить опару с тестом, выбить и вымесить в течении часа, присоединив три ложки взбитых сливок, закрыть полотенцем и поставить часа на 3 в теплое место. Затем, когда тесто поднимется, переложить в формы, как указано в других случаях.

В эту же бабу можно прибавить 200 гр коринки или 200 гр кишмиша, а также увеличить количество сахара. Для запаха можно взять апельсиновый сахар, ваниль, рюмку рома или мараскина.

1180. Баба немецкая.

Пропорция продуктов та же, что и для французской бабы, только вода и сливки заменяются 2 стаканами теплого молока, из коих на одном стакане делается опара, а второй вливается в остальную муку во время ее замешивания. Кроме того в тесто прибавляется 85 гр очищенного сладкого миндаля, разделенного на половинки. Способ приготовления следующий: 200 гр сливочного масла соединить с остальным маслом, растереть деревянной ложкой, присоединить в масло по одному все восемь яиц и 8 желтков, выбивать масло с яйцами не менее $\frac{1}{2}$ часа; распустить в стакане теплого молока сахар и соль, соединить молоко с 900 гр муки, постепенно присоединить к тесту, смешанное с яйцами, масло. Выбивая тесто не менее часа, присоединить к нему поднявшуюся опару из стакана молока, дрожжей и 100 гр. муки. Выбивать тесто час. Дать подняться в теплом месте, густо намазать форму, обложить ее миндалем, уложить тесто наполнив им не более $\frac{1}{3}$ формы, дать подняться и поставить в печь, где держать до готовности.

1181. Баба парижская.

1 кг муки, 35 гр дрожжей, стакан молока, 2 стакана не густых сливок, 6 яиц, 6 желтков, 600 гр сливочного масла,

125 гр сахара, 20 гр соли, 300 гр орехов. 200 гр фисташек, 85 гр апельсиновых цукатов, нарезанных тоненькими ломтиками.

Погрузить орехи и фисташки в кипяток, очистить от кожицы, высушить истолочь орехи и 100 гр фисташек, прибавляя 3 или 4 раза по чайной ложке сливок.

Вылить на массу из орехов и фисташек 2 стакана сливок, 2 раза выжать эту массу через салфетку. Полученную жидкость отставить. Из $\frac{1}{4}$ части муки, дрожжей и стакана молока сделать опару. Остальную муку замесить 2 стаканами приготовленных ореховых сливок, распутив в них соль и сахар, маслом, яйцами, желтками, прибавляя таковые в тесто по одному. Вымесить, выбить тесто в течение часа и прибавить к нему опару. После этого месить и выбивать еще час, потом, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место. Через 3 часа, когда тесто поднимется, прибавить к нему 100 гр очищенных и разделенных на половинки фисташек и нарезанные цукаты, хорошенько размешать. В дальнейшем поступать, как с другими бабами.

1182. Плум-Кек.

400 гр размятого масла, 400 гр ванильной пудры, щепотку соли тщательно соединить в чашке, прибавить, мешая, 5 яиц, 400 гр муки, смешать все до полного соединения, прибавить 40 гр кишмиша, 40 гр коринки, 80 гр апельсиновых цукатов, нарезанных мелко. Уложить тесто в форму, обложенную промасленной бумагой и поставить в печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

1183. Блины.

Изготовление блинов, как и всех приготовлений из кислого теста, начинается с приготовления опары. Четвертую часть муки, предназначенной для блинов, соединяют с дрожжами, распущенными в теплой воде и молоке. Сосуд с опарой поставить в теплую воду в 30° Р. Когда опара поднимется, соединить ее с остальной мукой, разбавленной водой или молоком, дать тесту подняться, прибавить соль и сдобу, т. е.

яйца и масло; дать тесту подняться в третий раз. Тесто должно быть жидким: на 400 гр муки—2 стакана воды или молока. Разогреть сковородки, смазать их маслом и ложкой выливать на них тесто. Когда блины с одной стороны зарумянятся, их переворачивать на другую сторону, когда поджарятся с другой стороны, снимают со сковородки, укладывают на горячее блюдо и покрывают салфеткой. Блины с припеком, как-то: луком, яйцами, снятками не переворачиваются; на них, вслед за тем, как тесто выливается на сковородку накладывается припек. Продукты, употребляемые на припек, готовятся так: холодные, сваренные крутые яйца рубятся на мелкие кусочки; лук запекается и протирается через сито; снятки обжариваются до готовности в соленом кипятке и высушиваются. К блинам подаются распущенное сливочное масло, сметана, икра, семга, балык и т. п. Тесто, недостаточно поднявшееся, клейкое, тягучее, исправляется присоединением взбитых сливок, считая 3 стакана на 800 гр муки или же прибавлением к тесту стакана теплого молока, вливаемого тонкой струей.

Пресное тесто закисляется сметаной; в закисшее тесто подливается вода, прибавляется мука и подбивается тесто до тех пор, пока оно вновь поднимется.

1184. Блины из крупчатой и гречневой муки.

Смешать 500 гр крупчатки с 300 гр гречневой муки. В $1\frac{1}{2}$ стакане теплой воды распустить 17—20 гр дрожжей и сделать опару из $\frac{1}{3}$ муки, поставить опару в теплую воду. Через 20—30 минут всыпать в опару остальную муку, выбить тесто лопаткой и поставить на 3 часа в теплое место, чтобы поднялось. За $\frac{1}{2}$ часа до печения блинов разбавить тесто 4 стаканами теплого молока, соединенного с 3 яйцами, столовой ложкой соли и чайной ложкой сахара.

1185. Блины из гречневой муки.

Взять 800 гр гречневой муки и из $\frac{1}{3}$ ее с 17—20 гр дрожжей и 3 стаканов теплой воды сделать опару, которую поставить в теплую воду, прикрыв полотенцем. Когда опара

поднимется, всыпать остальную муку, взбивать не менее часа и поставить в теплое место. Когда тесто вновь поднимется, влить стакан кипятка, вновь выбить тесто, дать подняться в 3-й раз и затем печь блины.

1186. Блины заварные из крупчатой и гречневой муки.

Смешать по 400 гр крупчатой и гречневой муки. Половину муки заварить $1\frac{1}{2}$ стаканами крутого кипятка, смешать и остудить, затем влить туда 17—20 гр дрожжей, разведенных в $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды; эту опару поставить в теплую воду, дать подняться, влить стакан теплого молока, всыпать остальную муку, размешать и дать вторично подняться. За $\frac{1}{2}$ часа до печенья блинов вскипятить стакан молока с 50 гр масла, обварить этим молоком тесто, прибавить в него 3 яйца, ложку соли, хорошенько размешать, дать подняться третий раз и затем печь блины.

1187. Блины сдобные из крупчатой и гречневой муки.

Просеять отдельно 400 гр крупчатой и 400 гр гречневой муки, развести 20 гр дрожжей в $\frac{1}{2}$ стакане теплой воды. Смешать 400 гр гречневой муки с 100 гр крупчатой, влить 2 стакана теплого молока, присоединить дрожжи, размешать, поставить в теплое место и дать подняться. Прибавить остальную крупчатую муку, разведенную 2 стаканами теплого молока, соединив его с 4 желтками, 50 гр распущенного масла и столовой ложкой соли. Все хорошенько вымесить, подбить, дать подняться и перед тем, как печь блины, осторожно, вымешивая тесто снизу вверх, ввести один стакан взбитых сливок, соединенных с 4 взбитыми белками. Через 15 минут можно печь блины.

1188. Блины красные.

Развести в 3 стаканах теплого молока 16—18 гр дрожжей и влить в 800 гр крупчатой муки, выбить тесто лопаточкой и дать тесту подняться в теплом месте. В одном стакане теплого молока разбить 4 желтка, присоединить 50 гр рас-

пущенного масла, столовую ложку соли, чайную ложку сахара, влить все это в тесто, смешать и дать подняться. Затем соединить тесто с 4 взбитыми белками и печь блины. Эти блины должны быть тоньше гречневых.

1189. Блины гурьевские.

800 гр муки растереть с 10 желтками и 200 гр сливочного масла, прибавить 4 стакана кислого молока, тщательно соединить, размешать, осторожно соединить с тестом 8 взбитых белков и печь.

1190. Блины на соде.

Смешать на 400 гр крупчатой и гречневой муки и развести 5 стаканами теплой воды с столовой ложкой соли. Всыпать в тесто 3 чайные ложки виокаменной кислоты и размешать. Перед тем, как печь блины, всыпать 3 чайных ложки соды, дать тесту подняться и печь блины.

1191. Тесто для блинчиков несладких.

Четыре желтка растереть с 50 гр распущенного сливочного масла, 5 гр соли, 5 гр сахара, развести 2 стаканами цельного молока, вылить понемногу на один стакан просеянной муки и образовать жидкое тесто. Взбив четыре белка, присоединить их к тесту и печь блины.

1192. Пирожки жареные.

Приготовить сдобное или бриошное тесто, раскатать его тонкой лепешкой, вырезать кружки, наложить на средину каждого кружка любую холодную начинку, защипать, придать форму шарика или другую любую форму. Погрузить пирожки в кипящий фритюр и жарить, пока они сделаются золотисто-желтыми, выбрать на сито, покрытое пропускной бумагой, осушить и отпустить с зажареной петрушкой.

1193. Пирожки печеные.

Из такого же теста, наделать пирожков с любым фаршем, уложить на лист, смазанный маслом, дать пирожкам постоять, обмазать верх яйцом и поставить в печь. Вынуть,

когда пирожки зарумянятся и будут свободно сходить с листа, обмазать маслом, покрыть сырой салфеточкой, продержать так несколько минут и подать.

1194. Растегаи.

Они выделяются из калачного теста или сдобного или бриошного. Обыкновенно растегаи выделяются в форме продолговатых пирожков с открытой серединой или в форме ватрушек с небольшой открытой серединой; начинка делается из рыбы и вязиги, наверх начинки кладется ломтик жирной не соленой семги.

Растегаи укладываются на масляный лист, им дают подняться в теплом месте, обмазывают яйцом, пекут в печи, испеченные выдерживают несколько минут под сырой салфеткой, наливают в каждый растегай по ложке высаженного рыбного консоме.

1195. Пирог и кулебяки.

Пироги и кулебяки выделяются из теста, из которого делаются сдобные булки и бриоши, но почти без примеси сахара. Тесто окончательно поднявшееся раскатать в лепешку в палец толщиной, свернуть вдвое, уложить на смазанный маслом лист, развернуть тесто так, чтобы края его висели, положить на него достаточное количество приготовленной холодной начинки, поднять края теста, стянуть их, защипать по середине и по углам, лишнее тесто оборвать, обмазать верх яйцом с водой, сделать надрезы, чтобы пирог не вздулся и посадить в горячую печь. В зависимости от величины пирога продержать его в печи от 1 часа до 1½ часов, вынуть из печи, обмазать маслом, прикрыть сырым полотенцем, продержать так 1½ часа, нарезать и подать со сливочным маслом или с подливкой из красного бульона или рыбного консоме в зависимости от начинки.

Кулебяку формируют на салфетке, посыпанной мукой, и затем переварачивают ее на лист, чтобы складки были внизу, а верх был гладкий. Верх кулебяки украшается полосками из теста, обмазывается яйцом с водой и сажается в печь.

Пироги и кулебяки можно делать так же из пресного и слоеного теста.

1196. Пирожки из блинчиков.

Испечь не сладкие блинчики, как описано выше, обрезать правильными квадратами, наложить на каждый блинчик тонкий слой любого фарша, загнуть со всех сторон края блинчика, скатать его в трубочку, запанировать в яйце и сухарях, зажарить в сливочном масле или во фритюре и осушить на бумаге.

1197. Пирог блинчатый.

Испечь не сладкие блинчики, обрезать их по размеру дна шарлотницы, уложить на дно два блинчика, наложить слой фарша, прикрыть блинчиком, опять слой фарша, опять блинчик и так доверху; сверху прикрыть блинчиком, поставить в духовую печь, сильно прогреть пирог насквозь, опрокинуть на блюдо и подать.

1198. Гренки из хлеба с сыром.

Срезать с белого черствого хлеба корку, нарезать хлеб ломтиками, намазать каждый слоем масла, густо обсыпать тертым сыром, уложить на намазанный лист, посадить в печь и, когда сыр начнет румяниться, вынуть.

1199. Мелкие гренки к супам—пюре.

Срезать с черствого белого хлеба корку, нарезать его мелкими кубиками, распустить в сотейнике кусок сливочного масла, всыпать туда кусочки хлеба и зарумянить на огне.

1200. Гренки из слоеного теста.

Раскатать слоеное тесто в палец толщиной, очень горячим и острым ножом нарезать тонкие ломтики теста, уложить на лист и испечь в горячей печи.

1201. Диабли.

Приготавливаются так же, как и гренки только посыпают их слегка кайенским перцем.

1202. Тесто пресное постное.

Высыпав муку горкой на стол, образовать в ней посредине воронку, влить в нее воды с небольшим количеством соли, постепенно содинить муку с водой, чтобы образовалась совершенно гладкая густая каша, свободно отделяющаяся от рук и стола. Количество брать в зависимости от того, насколько крутым или жидким хотят иметь тесто.

1203. Тесто пресное постное из ржаной муки.

Приготавливается, как только что описанное тесто из белой муки. Такое тесто употребляется для запекания окороков и для замазывания горшков и сосудов, для изготовления живности в герметически закупоренных сосудах в печи.

1204. Тесто пресное сдобно.

На 400 г муки — от 1 до 5 желтков и от 50 г до 400 г масла. Количество желтков и масла находится в зависимости от того, для чего предназначается тесто. В некоторых случаях вода заменяется молоком и сметаной и в тесто прибавляется сахар.

Сдобное пресное тесто надо делать быстро. Во время замешивания, как только замечена будет наклонность теста давать трещины, сейчас-же прибавить немного воды и переделывать тесто в гладкую массу.

Просеять муку на стол, сделать в середине углубление в виде колодца, положить туда соли, отбить желтки, прибавить к ним кусочек масла со столовую ложку для того, чтобы тесто тоньше раскатывалось, влить холодной воды и размешать осторожно ножом; когда желтки соединятся с водой, то начать их постепенно соединять с мукой, сначала ножом, а потом вымесить тесто руками до гладкости, т. е. чтобы не тянулось при разрезывании за ножом и не имело в середине комков. Это тесто употребляется для лапши, для пельменей, колдунов, ушков, вареников и т. п.

1205. Тесто для лапши, вареников и т. п.

На 400 г муки — $\frac{1}{4}$ стакана воды, 2—3 г соли, 6 желтков 20—25 г масла. Для лапши оно тонко раскатывается.

Кроме того для лапши еще приготавливается такое тесто: 400 г муки просеять, образовать ямку, положить 2—3 г соли, 8 желтков, столовую ложку воды, тщательно и долго месить, раскатать очень тонко, разрезать на 4 полосы, чуть обсыпать мукой, положить одну на другую, нарезать самыми тонкими длинными полосками и рассыпать их руками.

1206. Тесто для горячих ватрушек, паштетов и т. п.

Сдобное тесто изготавляется из 400 г муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 желтков, 175 г масла, 7—8 г соли.

Для ватрушек специально: на 400 г муки — стакан густой сметаны, 2 желтка, 15 г распущенного масла, 5 г соли.

Ватрушки можно делать на дрожжах или из слоеного.

1207. Тесто слоеное.

На 400 г муки берется 400 г масла и 1 стакан воды.

Просеять 400 г муки на стол или на пирожную доску, придать ей форму колодца, сделав в середине углубление. Влить в углубление стакан холодной воды с разведенными в ней 5—6 г соли и одним желтком и начать соединять ножом муку с водой осторожно, чтобы не нарушить целости колодца и чтобы вода не вылилась на доску. Соединив муку с водой настолько, чтобы тесто получило густоту сметаны, начать месить его руками до тех пор, пока тесто будет гладкое внутри, т. е. без комков и не будет тянуться за ножом. Когда тесто будет совершенно гладкое и ровное, как внутри, так и снаружи и не будет иметь комков, вынести его на холод не менее, как на 25 минут, прикрыв полотенцем. 400 г хорошего столового масла промыть, отжать и также вынести на холод, чтобы оно тоже застыло. Остуженное тесто раскатать в пласт толщиной в $\frac{1}{2}$ пальца, положить на средину масло, придав ему приблизительно такую же форму, как и тесту, только немного меньше, также толщи-

ною в $\frac{1}{2}$ пальца. Положив масло на тесто, собрать края теста, покрыть им совершенно масло, образовать четырехугольный пласт, защипать его в виде пирога. Несколькими легкими нажимами скалки раскатать тесто потоньше, чуть чуть посыпав мукой, сложить втрое, сравнять хорошенько края скалкой, вынести на блюдо на лед на 15 минут. По истечении этого времени, переложить тесто на стол, осторожно раскатать тесто в длину, катая от себя в одном направлении и тщательно наблюдая, чтобы тесто было везде одинаковой толщины, нигде не прорвалось, чтобы масло не вышло наружу. Когда тесто вытянется в тонкую длинную узкую полосу, сложить его втрое и раскатать. При раскатывании верхний сложенный край должен приходиться справа. Раскатав, опять сложить его втрое. Вынести на лед на 20—25 минут, потом проделать ту же операцию раза два, так чтобы тесто раскатывалось всего 6 раз. Тесто на холоде должно настолько застыть, что при раскатывании должно хрустеть. Раскатывание нужно делать всегда в одну сторону и нужно смотреть, чтобы хорошо были раскатаны края и тесто было одинаковой толщины. При раскатывании избегать посыпать его мукой, так как от этого оно делается твердым. Нужно запомнить: успех изготовления слоеного теста, его легкость, способность слоиться и хорошо подняться, зависит от качества масла и его температуры. Необходимо, чтобы масло было очень жирно, не содержало в себе ни воды, ни сыворотки и чтобы плотность его соответствовала плотности теста, почему его необходимо охладить на льду. Поэтому, чтобы удалить из масла излишнюю воду и сыворотку, следует его растопить, собрать с него пену, слить масло, оставив на дне сыворотку, а затем застудить его.

Иногда желток заменяется белком и к воде прибавляется $\frac{1}{2}$ рюмки водки, спирта или коньяка с тем однако, чтобы жидкость, вводимая в 400 г муки, не превышала одного стакана.

Вместо масла, слоеное тесто можно сделать на почечном говяжьем жире. Для этого кусок жира, весом в 400 г, вымыть, снять с него пленки, истолочь в ступке, подливая по чайной ложке рюмку прованского масла, протереть через сито и

остудить. Размять жир в лепешку и в дальнейшем поступать также. На 400 г муки взять 400 г жира, неполный стакан воды, рюмку прованского масла и 5—6 г соли.

Точно также вместо сливочного масла можно сделать слойку на прованском масле, при чем масло должно быть застужено на холоде. Раскатать тесто и на него застывшими каплями наложить прованское масло, сложить, вторично раскатать и поставить на холод. Второй и третий раз проделать ту же операцию до израсходования всего масла. На 400 г муки следует взять 300 г прованского масла, стакан воды, 5—6 г соли.

Для слоеного теста никогда не следует смазывать лист маслом, а лист следует всегда смачивать водой.

Слоеное тесто непременно следует ставить в очень горячую печь для того, чтобы его сразу охватило жаром и, когда тесто достаточно поднимется и заколеруется, то сбавить жар до средней температуры.

1208. Тесто полуслоеное.

Изготавливается, как и слоеное, только масло берется в половинном количестве и раскатывается тесто четыре раза.

1209. Тесто рубленое.

На 400 г муки — стакан воды или молока, 200 г масла, 5—6 г. соли. Замесить муку с водой, солью и рубить тесто с маслом до тех пор, пока они не сольются. Это тесто делается очень быстро.

Из него можно делать пирожки, тарталетки и т. п.

1210. Кисло-слоеное тесто.

Для кисло-слоеного теста берутся все те же продукты, которые указаны для приготовления кислого теста и в том же количестве, за исключением масла, которого при выбивании всего кладется 50 г на 400 г муки.

Когда же тесто только подслаивается, то на 400 г муки берется 200 г масла. Это тесто готовится так. Приготовить кислое или бrioшное тесто. Когда оно хорошо поднимется, раскатать его толщиной около пальца, положить

на средину холодное масло, зашипать его и раскатывать, как натуральную слойку, но не шесть, а всего четыре раза. При раскатывании кисло-слоеного теста можно складывать его не втрое, а вчетверо; сначала загнуть тесто с обеих сторон равной ширины так, чтобы концы как раз сошлись на середине, а потом сложить еще вдвое.

1211. Заварное тесто.

Отмерить в кастрюлю стакан растопленного масла, прибавить к нему столько же холодной воды, щепотку соли и вскипятить. Когда масло закипит ключом, то всыпать сразу в него все количество муки, $1\frac{1}{4}$ стакана воды, быстро размешать лопаткой и поставить на стол. В полученное, таким образом, жидкое тесто начать прибавлять целиком, по одному, 6—7 яиц и в то же время мешать лопаткой. Как только тесто начнет тянуться, прекратить прибавление яиц и выбить еще немного лопаточкой. Это тесто употребляется для пирожных и клецок.

1212. Кляр.

На 200 г муки идет $1\frac{1}{2}$ столовой ложки прованского масла, 4 белка, 1 стакан воды и 1 чайная ложка сливочного масла. Развести в маленькой чашке муку горячей водой, хорошенько размешать, чтобы не было комков, прибавить прованское масло и распушенное сливочное, по щепотке соли и сахара и вторично хорошо размешать. Перед тем как жарить, положить взбитые белки, размешать осторожно сверху вниз, чтобы они не опали, и употреблять по назначению.

1213. Пирожки из пресного теста и разного вида.

Тонко раскатать пресное тесто, вырезать из него круглые лепешки, на средину их наложить любой остуженный фарш, поднять края, зашипать их или в форме крыши, или розаном, или ватрушкой, обмазать сверху желтком разбитым с водой, уложить на лист и посадить в печь.

1214. Пирожки подовые.

600 г муки, 10 г соли замесить $1\frac{1}{2}$ стаканом воды и стаканом горячего говяжьего почечного жира, раскатать, вырезать круглые лепешки, наложить говяжью начинку, прибавив в нее несколько больше лука, зашипать пирожки на подобие крыши, положить на лист и испечь.

1215. Пирожки из слоеного теста.

Из слоеного теста можно делать те же пироги, что из пресного сдобного теста. Помимо того их делают круглыми следующим образом. Раскатать тонко слоеное тесто лепешкой, вырезать из него кружки, держать их на льду. Половину этих кружков положить на лист, смоченный водой, края кружков смазать яйцом, на средину кружка положить начинку, накрыть начинку другим кружком, нажать по краям так, чтобы кружки слепились, смазать верх яйцом и посадить на 10—15 минут в горячую печь.

Эти же пирожки делаются в форме книжечек; для этого вырезают продолговатые куски, кладут во внутрь начинку и другой половинкой прикрывают, слепливают концы, смазывают верх яйцом и сажают в печь.

1216. Пирог слоеный.

Раскатать слоеное тесто в большую лепешку толщиной в $\frac{1}{2}$ пальца, переложить ее на салфетку, обсыпать мукой, наложить на средину начинку по желанию, прикрыть начинку краями теста, соединить края, залепить яйцом, излишки срезать, подложить руку под салфетку, покрыть пирог листом, смоченным водой, поднять пирог и перевернуть его вместе с листом, испечь в жаркой печи, уменьшая постепенно жар.

1217. Паштет предварительно выпеченный и затем наполненный начинкой.

Сдобное пресное тесто из 400 г муки, стакана воды, 6—7 г соли желтка, 100 г масла выдержать в прохладном месте и раскатать в лепешку в $\frac{1}{2}$ пальца толщиной.

Намаслить лист, поставить на него намавленную паштетную форму, собрать в руки тесто мешком, опустить его в форму прижать осторожно тесто к листу и стенкам формы, обравнять края паштета, отрезав лишнее тесто. Обложить дно и стены паштета бумагой, заполнить его горохом, фасолью или мукой, накрыть крышкой из того же теста, обмазать крышку желтком с водой, сделать в ней отверстие для выхода пара, поставить в печь на $1\frac{1}{2}$ часа. Когда он будет готов, вынуть его из печи, срезать осторожно крышку, удалить горох, фасоль или муку и бумагу, уложить в него начинку, залить ее соусом, снять с паштета форму и подать. При таком изготовлении паштета, идущая в него начинка или фарш должны быть припущены или сварены до совершенной готовности и накладываются горячими следующим образом: вниз фарш, затем слоем филеи из кур, дичи, рыбы, шампиньоны и т. п., опять слой фарша, соус и сверху гарниры. Соуса идут испанский, с мадерой и т. п.

1218. Курник.

Приготовить тесто пресное слоеное, как указано в предыдущем рецепте, раскатать его в лепешку толщиной в $\frac{1}{2}$ пальца, диаметром в 25 сантиметров, оставив часть теста для крышки.

На средину лепешки уложить плотно горкой отваренный рис, заправленный куриным или мясным бульоном, укропом, белыми грибами, небольшими кусками изжаренных цыплят или курицы и изрубленными крупными яйцами. Поднять края теста кверху сантиметров в 5 вышиною и из оставленного теста вырезать соответствующий величины крышку, которую наложить сверху и зашипать ее с краями, смазать куриным яйцом, прорезать в крышке отверстие и посадить в печь на листе на $\frac{3}{4}$ часа. Готов курник будет, когда в нем закипит фарш и он отстанет от листа. Подать с густо высаженным бульоном или куриным соком.

1219. Паштет из слоеного теста „Вол-о-ван“.

Остуженное слоеное тесто раскатать толщиной в два мизинца. Наложив на него тарелку желаемой величины, выре-

зать круглую лепешку со скошенными книзу краями. Сняв тарелку, горячим ножом сделать глубокий надрез лепешки, на половину ее высоты и отступив на 5 сантиметров от краев. Это будет крышка паштета после того, как он испечется. Слегка обмазать верх паштета желтком с водой, не касаясь его боков, так как желток попавший на бок может задержать рост его. Поставить на листе, смоченном водой, в горячую печь, сбавить через несколько минут жар и выпечь до готовности, т. е. чтобы он зарумянился и поднялся равномерно. Вынув из печи, отделить крышку, выбрать лишнее тесто ножом, опять поставить в печь на несколько минут, чтобы он обсох, затем наложить начинкой по желанию и подать.

Паштет из слоеного теста наполняется мелко нарезанными кусками цыплят, эскалопами белого мяса курицы, какой угодно дичью без косточек, эскалопами рыбы, гарнирами и заливается соусами испанским, сюпрем и т. п.

Паштетики из слоеного теста маленьких размеров называются „волованчиками“ и готовятся так же, как и большие, кроме того начинкой из мозгов и заливаются густой бешамелью.

1220. Макароны.

Макароны, наломанные кусками длиною в палец, погружаются в крутой соленый кипятки в большую кастрюлю и варятся минут 25 на умеренном огне. Когда они побелеют и сделаются совершенно мягкими, они готовы. Сваренные макароны откидываются на друшляк, воде дают стечь и затем горячими перекладываются в другую кастрюлю.

1221. Макароны по-итальянски.

200 г макарон отварить, дать стечь воде, переложить в кастрюлю, поставить на огонь, подлить $\frac{1}{4}$ стакана бульона, который макароны должны в себя впитать. Натереть пармезана, швейцарского сыра всего 100 г, половину этого сыра всыпать в макароны и размешать, затем всыпать вторую половину и прибавить 50 г масла. Сыр и масло должны растаять и слиться с макаронами.

Эти же макароны можно перед самым отпуском заправить сильно прогретым соусом из томатов или же заправить куском распущенного масла или куриного сока, сильно прогретым соусом из томатов с нарезанными в него мелкими ломтиками ветчины, трюфелей и шампиньонов.

1222. Макароны со сливками.

Отварить 400 г макарон, дать стечь воде; положить в кастрюлю на огне 200 г тертого сыра пармезан и швейцарского пополам, 50 г сливочного масла, налить $\frac{1}{2}$ стакана сливок, мешать до полного слияния сыра, масла и сливок, положить туда макароны и все вместе смешать.

1223. Макароны запеченные по-итальянски.

Приготовить макароны по-итальянски, уложить на металлическое блюдо, слегка намащенное, обсыпать 35 г тертого пармезана, смешанного с ложкой сухарей, положить маленькие кусочки сливочного масла, подлить сливок, дать на огне сгуститься сливкам, положить на макароны маленькие кусочки сливочного масла, поставить в духовую, чтобы зарумянилось.

1224. Макароны запеченные в сливках.

Отваренные макароны переложить в сотейник с куском масла, подлить сливок, дать на огне сгуститься сливкам, положить на макароны маленькие кусочки сливочного масла, поставить в духовую, чтобы зарумянились.

1225. Макароны запеченные в сметане.

Отварить макароны, положить в сотейник, залить сметаной со вбитым в нее желтком, перемешать, побрызгать маслом и поставить в духовую печь, чтобы зарумянились.

1226. Лапша со сливками.

Тесто для лапши раскатать тончайшим образом, обтереть его мукой, чтобы не склеилось; сложить вчетверо, нарезать тонкими длинными полосками, разобрать руками и уложить

на сито, чтобы подсушилось. Отварить в соленой воде, наблюдая, чтобы лапша не склеилась и не переварилась, слить воду, переложить лапшу в намащенный сотейник, залить сливками, высадить и зарумянить в духовой печи.

1227. Лапша с ветчиной.

Отваренную лапшу сложить в сотейник, прибавить в нее сливочного масла, немного мясного сока или бульона, 40 г натертого сыра, 200 г мелко накрошенной ветчины без жира, смешать все вместе на огне.

1228. Лапшевик.

Лапшу обланжировать в кипятке и затем густо сварить в молоке; остудить, соединить с 3 целыми яйцами, ложкой распущенного масла, уложить в намащенный и обсыпанный сухарями сотейник, посыпать сверху сухарями, побрызгать сверху маслом и зарумянить в жаркой духовой печи. Выложить на блюдо, обведя ножом края лапши.

1229. Клецки.

1) Три ложки воды, три ложки масла вскипятить, всыпать три ложки муки, мешать на огне пока загустеет. Вбить по одному 3 желтка, разбивая каждый раз теста до гладкости. Остудить тесто, прибавить один взбитый белок. Раскатать тесто на доске или столе, посыпанном мукой, в тонкую колбасу и нарезать маленькими кусочками. Перед отпуском положить клецки в кипящую соленую воду или бульон и 5 минут варить на огне, выбрать в миску и затем опустить их в бульон. 2) Взбить на льду 3 ложки распущенного сливочного масла, тщательно соединить с 3 ложками муки, чуточку соли, затем 3 желтками и, наконец, с 3 взбитыми белками. 3) Вскипятить 8 ложек молока с 3 ложками масла, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, варить, мешая, пока тесто начнет отставать от кастрюли. Снять с огня, в горячее тесто вбить по одному 3 яйца. Тесто опускается в кипятки или бульон ложкой. Варить, пока они не всплывут наверх. 4) Вски-

пятить стакан молока с $\frac{1}{2}$ стаканом масла, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана манных круп и, мешая, разварить, вбить по одному 4 желтка, остудить, впустить 2 взбитых белка и размешать. 5) Вскипятить стакан воды с $\frac{1}{2}$ стаканом масла, всыпать стакан муки и, мешая, варить, пока тесто начнет отставать от кастрюли. Снять с огня, вбить в горячее тесто по одному 5 желтков, мешая до гладкости. Перед отпуском соединить с $\frac{1}{2}$ стаканом тертого сыра и 3 взбитыми белками. Раскатать тесто колбасой, нарезать кусочками, погрузить на 5 минут в соленый кипяток. Отпустить с распущенным маслом и пармезаном. В бульон эти клецки не кладутся.

1230. Галушки.

Вскипятить стакан воды со стаканом масла; мешая, всыпать 2 стакана гречневой муки, проварить, снять с огня, остудить, вбить 3—4 яйца, посолить, отварить в соленом кипятке, в форме клецок, отпустить с распущенным маслом и сметаной.

1231. Галушки малороссийские.

В намащенный сотейник мелко крошить свиного сала, 2 обжаренные луковицы, легко зарумянить сало и лук. Влить 3 стакана воды, прокипятить и посолить.

Замесить крутое тесто из 2 стаканов гречневой муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 яиц, соли, раскатать его тонко, нарезать их однообразной формы, опустить их по одному в кипящую с салом воду, проварить и отпустить в наваре. Отдельно подать распущенное сливочное масло и сметану.

1232. Колдуны.

Замесить тесто для вареников, лапши и т. п., тонко раскатать, уложить на него маленькими кусочками фарш, накрыть тестом, обмазать края яйцом с водой, вырезать колдуны, или налепить их в виде мелких вареников, выкладывать их на сито, держать покрытыми, чтобы не засохли, опустить в кипящую, но не ключом воду. По мере того, как колдуны будут всплывать на поверхность воды, выбирать

их и класть в приготовленный бульон. Фарш для колдунов: 200 г говяжьей мякоти без жира, 300 г почечного жира без пленки, $\frac{1}{2}$ луковицы, сваренной в масле или бульоне, изрубить мельчайшим образом, тщательно смешать, прибавить немного воды, соли и перца.

1233. Пельмени.

Приготавливаются так же, как и колдуны, при чем в фарш присоединяется свинина, дичь или ветчина. Пельмени, как и колдуны, отпускаются или в бульоне или в распущенном сливочном масле. К ним подаются уксус и перец. В Сибири колдуны зимой заготовляют по несколько тысяч штук, выносят их на мороз и сохраняют их таким образом, имея их всегда наготове.

1234. Равиоли.

Равиоли выделяются и отпускаются, как и колдуны, но фарш для равиолей готовится так: 3 ложки куриного пюре, ложка пюре шпината, ложка пюре из сухих белых грибов или шампиньонов, ложка тертого пармезана соединяются вместе, протираются через сито и после соединения с солью и перцем укладываются маленькими шариками на кружочки из теста, залепливаются в виде маленьких пирожков, укладываются в большой сотейник, заливаются кипятком, варятся 5 минут на легком огне, выбираются шумовкой и отпускаются в бульоне или в масле. Равиоли отпускаемые в масле, посыпаются пармезаном и при желании запекаются в духовой.

1235. Вареники.

Взять тесто для вареников, лапши, колдунов и т. п. Форма вареников такая же, как и для пельменей, т. е. в виде полумесяца и варятся они в соленом кипятке. Вареники с творогом подаются с распущенным маслом и со сметаной. Творог для вареников готовится так: 2 стакана творога кладутся под пресс, дают стечь всей сыворотке, протирают через сито, растирают с 2—3 желтками, 2 ложками сметаны, сливками, куском масла, солью и сахаром по вкусу.

Если вареники готовятся с вишнями, то берется спелая вишня, очищается от косточек и пересыпается сахаром. Приготовленные таким образом ягоды кладутся на сито, чтобы стек сок, который потом подается к вареникам. Варятся они на краю плиты не на сильном огне. Отпускаются с соком и сметаной.

Также готовятся вареники с черникой.

1236. Вареники из гречневой муки.

Три стакана воды вскипятить с 2 ложками масла, всыпать 400 г гречневой муки, отставить с огня и тщательно смешать. Вбить одно яйцо, раскатать тесто, сделать вареники, как сказано выше.

1237. Вареники с капустой.

Сделать тесто из 3 стаканов муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды и 3 ложек прованского или подсолнечного масла. Приготовить фарш из кислой капусты с постным маслом и водой и с прибавлением по желанию рубленых белых грибов.

1238. Вареники поджаренные.

Отваренные вареники с творогом или капустой уложить в сотейник на распущенное масло, зарумянить с обеих сторон и подать с маслом и сметаной.

1239. Сырники жареные.

Три стакана творога отжать под прессом, растереть с 2 ложками сметаны, 2 яйцами, небольшим кусочком масла, $\frac{1}{2}$ ложкой сахара, солью, немного муки, протереть через сито, сделать из массы круглые лепешки, обвалять в муке, поджарить с обеих сторон на сливочном масле и подать со сметаной и сахаром.

1240. Рис вареный.

Распустить 100 г сливочного масла, искрошить туда же 2 обжаренные луковички, прокипятить, не доводя до кипения, очистить масло и процедить его в сотейник. Туда же положить 400 г перебранного риса и соли и в течение 5 минут

дать прокипеть рису в масле. Затем залить $2\frac{1}{2}$ стаканами бульона или консоме, прикрыть крышкой и поставить в печь на 15 минут, наблюдая, чтобы верхний слой не засох, и, если нужно, подбавить бульона.

1241. Рис запеченный.

Отваренный указанным образом рис переложить в сотейник, положить в него кусок масла, тертого сыра и размешать. Сверху риса положить маленькие кусочки масла и тертый сыр, запечь в духовой.

1242. Ризотто.

К горячему вареному рису прибавить немного прокипяченной мадеры или красного бульона, или пюре томата, или протертого пармезана, все тщательно перемешать, по вкусу прибавить соли. В этот рис положить или припущенные куриные печенки, или шампиньоны, или зеленый горошек, или припущенные на масле телячьи почки.

1243. Рисовые котлеты.

Из отваренного риса сделать котлеты, запанировать и изжарить в масле. Подать с грибным соусом.

1244. Вафли.

Тесто для вафель и трубочек должно быть немного гуще, чем на блины и блинчики. Присоединяемые белки и сливки должны быть взбиты очень хорошо. Выпекаются вафли в толстой хорошо прогретой вафельной доске в течение не более 5 минут.

1245. Тесто для вафель обыкновенное.

Отжать и растереть добела 60 г сливочного масла, прибавить 4 желтка, чуть соли, 5 г сахара и хорошенько растереть; прибавить стакан взбитых густых сливок и одновременно, подсыпая постепенно, 85 г муки; размешать осторожно сверху вниз.

1246. Тесто для вафель из сливок с белками.

Взбить 2 стакана густых сливок, 85 г муки, растертой с 2 желтками, 2 взбитых белка, 3 г соли, 10 г мелкого сахара.

1247. Тесто для вафель почти без муки.

5 желтков растереть со 100 г отжатого растертого сливочного масла, 35 г муки, 3 г соли, 10 г сахара, прибавить стакан взбитых густых сливок, 3 взбитых белка; соединить все, мешая сверху вниз.

1249. Трубочки.

Приготовить одно из следующих тест. 1) Растереть добела 4 ложки распущенного масла, прибавить 4 ложки лимонного или апельсинового сахара, вбить 4 яйца, 5 ложек муки, стакан молока. 2) Размешать 4 яйца с 2 ложками сахара, соединить с 6 ложками муки, $1\frac{1}{2}$ стаканом молока. 3) Четыре целых яйца, 125 г лимонного сахара, 125 г муки соединить и тщательно растереть. Прибавить немного молока, чтобы тесто было жидковато.

Перед тем как печь трубочки, сильно разогреть доску, натереть ее воском, влить тесто и печь в течение 3—5 минут; срезать ножом тесто вышедшее из формы, снять с доски, свернуть горячую лепешку в трубочку, положить на сито. Перед подачей наполнить трубочку взбитыми с ванильным сахаром сливками.

1250. Профитроли, эклеры и т. п.

В $\frac{3}{4}$ стакана кипящей воды положить 50 г сливочного масла. Когда вода и масло вновь закипят, снять с огня, всыпать понемногу, постоянно мешая, 125 г муки, поставить на плиту, взбивать до тех пор, пока образуется гладкая масса, свободно отделяющаяся от дна и стенок кастрюли, прибавить 15 г ванильного или апельсинового сахара, 3 г соли, размешать, снять с огня, переложить в другую кастрюлю, слегка остудить и вбить по одному 3 целых яйца.

Получившееся тесто должно своей тяжестью спадать с ложки. Выделывать тесто пальцами, которые должны быть в муке, чтобы тесто не приставало, и укладывать их на маслянистый лист, обравливать печение мокрым теплым ножом.

1251. Песочное тесто.

300 г муки, 200 г картофельной муки, 400 г сливочного масла, 12 желтков, 4 белка, 400 г ванильного или апельсинового сахара, щепотку соли и апельсиновую цедру. Отжать и растереть в каменной чашке масло, прибавить сахар и растереть; продолжая мешать, прибавить соль и по одному 12 желтков, постепенно всыпая муку и цедру, прибавить 4 взбитых белка и осторожно размешать.

1252. Бисквитное тесто.

400 г мелкого ванильного или апельсинового сахара, 200 г муки, 100 г картофельной муки и 11 яиц. Отделить желтки, растереть их с сахаром добела так, чтобы масса тянулась лентой; присоединить к этой массе обе муки, смешать их, постоянно мешая, присоединить взбитые белки с чуточкой соли, осторожно смешать сверху вниз, немедленно уложить тесто в форму, обмазанную маслом и обсыпанную мукой, наполнить форму не более как на $\frac{2}{3}$. Печь в умеренном жару до тех пор, пока бисквит не затвердеет сверху и кухонная игла, погруженная в него, выйдет сухой. Вынув из печи, бисквит следует тотчас же вынуть из формы.

Если желательнее получить более нежный бисквит, то следует взять такую пропорцию: 500 г ванильного, апельсинового или лимонного сахара, 175 г муки, 125 г картофельной муки, 14 желтков и 14 взбитых белков.

Шоколадный бисквит получается, если взять 400 г ванильного сахара, 250 г крупчатой и картофельной муки пополам, 125 г истолченного и просеянного шоколада, 10 желтков и 10 взбитых белков. Растереть желтки с сахаром, прибавить шоколад, муку и взбитые белки.

Очень легкий и нежный бисквит получается, если истолочь в ступке с 2 яйцами 125 г очищенного и раздроблен-

ного в машинке миндаля. Растереть добела 400 г ванильного сахара с 16 желтками, взбить их венчиком, присоединить миндаль и затем 15 взбитых белков одновременно с 200 г вместе смешанной крупчатой и картофельной муки и прибавить 100 г сливочного масла.

Бисквит из черного хлеба получится, если растереть добела 16 желтков с 500 г апельсинового сахара, прибавить 250 г раздробленного в машинке миндаля вместе с 125 г просеянных сухарей черного хлеба, 16 взбитых белков.

Разнообразить бисквитное тесто можно, прибавляя в него толченые простые или грецкие орехи, фисташки, мандаринный цукат, вишни в сахаре и т. п.

1253. Пирог Миль—фейль.

Сделать из 400 г муки слоеное тесто, разделить тесто на одинаковой величины куски, тонко их раскатать, придать им одинаковую форму, уложить на лист, прокалывая тесто вилкой, испечь в горячей печи; остудить под прессом, наложить между каждым слоем крем, желе или мармелад; наложить один слой на другой, оглазировать белой глазурью с ромом, верх украсить фруктами.

1254. Мазурек.

Истолочь 400 г сухого очищенного миндаля, 10 штук горьких миндалин вместе с 2 белками и 600 г ванильного или апельсинового сахара. На доске, обсыпанной сахаром, раскатать тесто слоем в пол пальца толщиной и пол листа размером, уложить на провощенную бумагу, испечь на листе в легком жару. Вынуть из печи, уложить на доску, покрытую салфеткой или бумагой, убрать вареньем и цукатами.

1255. Торт мокка.

Приготовить бисквит и, когда он испечется и остынет, разрезать его пополам, на два равные круга и промочить их черным кофе, чтобы бисквит был сочным, и опять наложить один круг на другой. Приготовить масло-мокка сле-

дующим образом: положить в кастрюлю 200 г сливочного масла, слегка подогреть его, чтобы удобнее было растирать. Когда масло будет теплое, всыпать в него 200 г сахарной пудры, поставить в холодную воду или на лед и растереть лопаточкой, пока получится однородная масса; тогда начать прибавлять туда же понемногу заваренный тепловатый черный кофе и продолжать растирать, пока кофе соединится с массой.

Приготовленным таким образом маслом-мокка смазать густо бока и верх торта. Для того, чтобы мокка ровно покрывало торт, нужно сглаживать его горячим ножом, после этого посыпать торт сахарным песком. Из оставшегося масла-мокка сверху сделать на торте украшение.

Точно также приготавливаются шоколадный, фисташковый, земляничный, абрикосовый и проч. торты, для чего к растертому с сахаром маслу прибавляют тертый шоколад или какое либо пюре. Торт внутри смазывается натуральным пюре, а верх убирается массой.

1256. Ореховый торт.

18 желтков растереть с 400 г сахарного песка, чтобы сахар не хрустел, всыпать туда 400 г очищенных смолотых грецких орехов, размешать; затем всыпать 3 столовые ложки сухарей и еще раз хорошенько размешать; прибавить 18 взбитых белков, размешать тесто сверху вниз и выложить в бисквитные формы, обмазав их маслом и обсыпав мукой. Накладывать в форму нужно до половины, во всяком случае не более $\frac{3}{4}$ формы, и печь в духовой на среднем огне.

Когда торт будет готов, он отойдет от краев формы и воткнутая в него щепотка будет суха. Готовые торты переложить на решето и дать им остыть.

Приготовить тем временем миндальную массу, для чего смолоть 200 г очищенного миндаля, прибавить к нему 200 г сахара, 4 целых яйца и 4 столовых ложки сливок, размешать все, поставить на плиту, проварить, как для мороженого, пока загустеет, но не давая кипеть, и затем застудить на холоде. Когда масса будет готова, разрезать торт

на два круга, смазать один приготовленной массой, накрыть другим кругом, смазать его массой, накрыть третьим кругом, этот также смазать и накрыть четвертым кругом. Сверху покрыть глазурью и убрать половинками орехов.

1257. Песочный торт.

Смешать 400 г муки с 200 г сахара; высыпать на стол горкой, сделать в середине углубление в форме колодца, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сливок, соли и размешать осторожно потом муку со сливками. Когда тесто будет иметь вид густой сметаны, прибавить 300 г сливочного масла и вымесить тесто руками до гладкости. Это тесто можно делать иначе: растереть добела в чашке масло, прибавить в него сахар и опять растереть все вместе. После сахара прибавляются сливки и часть муки. Когда оно сделается густым, выложить его на стол и замешивать до гладкости, прибавляя постепенно всю муку. Вместо сливок можно в тесто положить 3 желтка, затем тесто раскатать в лепешку $\frac{1}{2}$ пальца толщиной и выложить на сковородку, вынести на холод и застудить. Когда оно застынет, поставить его на час в духовую в средний жар. Тем временем приготовить яблочный мармелад для чего, нарезать на кусочки 15—20 штук антоновских яблок, сложить в кастрюлю, прибавить ложку воды и припустить на плите в собственном соку. Когда яблоки сделаются мягкими, то протереть их. Прибавить в это пюре сахара количество равное по весу пюре, размешать и проварить его до густоты. Наложить это пюре на торт слоем в палец толщиной, разравнять его, прижечь сверху саламондой и посыпать сверху сахарным песком.

1258. Кекс английский.

Растереть добела 400 г сливочного масла, затем с 400 г ванильного или лимонного сахара. Когда сахар перестанет чувствоваться, впустить по одному, растирая, 16 желтков. После желтков всыпать, размешивая, постепенно всю муку; размешав все хорошенько, вынести тесто на холод и хорошо застудить. Когда тесто застынет, ввести в него 50 г ко-

ринки. 150 г мелко нарезанных цукатов и 16 взбитых белков, размешать и переложить в форму, густо смазанную маслом и обсыпанную мукой, а на дно, кроме того, положить лист промасленной бумаги. Тесто должно заполнить не более $\frac{3}{4}$ формы. Печь не менее 1 часа в средней температуре.

Если яйца ввести сразу целиком, то кекс будет круче.

1259. Крендель шафранный.

Подогреть 1 стакан сливок до теплоты парного молока, распустить в них 50 г дрожжей, приготовить густую опару на 400 г муки и дать ей подниматься. Тем временем растереть 8 желтков с 200 г сахара добела, прибавить по вкусу шафрана, настоянного на водке. К растертым желткам прибавить 300 г, предварительно растертого добела, сливочного масла. Когда опара хорошо поднимется, соединить ее с растертыми с сахаром и маслом желтками, 100 г нарезанных цукатов, 100 г коринки, размешать хорошенько, прибавить еще 400 г муки и 1 стакан сливок, выбить тесто и поставить его подниматься. Когда тесто поднимется, выложить его на стол, раскатать жгутом, сложить на лист, смазанный маслом, придать форму кренделя, дать подняться на листе, смазать сверху яйцом, посыпать рубленным миндалем и поставить в духовую средней температуры.

Из этого же теста можно печь и бабы.

1260. Мазурек.

Перебрать и промыть по чайной ложке синего изюма, кишмиша, коринки и винных ягод, которые нужно мелко нарезать. Очистить и осушить чайную ложку миндаля. Все это смешать с чайной ложкой сахара, прибавить туда же 2 столовые ложки муки и 2 яйца и каких-либо духов и перемешать.

Затем наложить на лист белые облатки, чтобы не было нигде пустого места и намазать их приготовленной массой, толщиной в 2 пальца, поставить в легкий жар в духовую, дать подсохнуть и зарумяниться.

1261. Мазурек из песочного теста.

Приготовить песочное тесто из 300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара и 2—3 штуки яиц. Остудить и раскатать толщиной в палец, сложить на лист и придать форму по желанию. Затем приготовить миндальное тесто из 200 г миндаля, 300 г сахарной пудры и 4—6 белков. Когда тесто проварится и еще не остыло, сделать из него украшение на мазурке и поставить в теплое место, чтобы миндальное тесто подсохло, затем поставить в средний жар в духовую печь и держать, пока зарумянится и легко будет отставать от листа. Затем дать остыть на листе, покрыть помадкой и украсить фруктами и цукатами.

Помадку можно брать различных цветов.

1262. Ромовые бабы.

Поставить жидкую опару из 200 г муки, $1\frac{1}{2}$ стакана сливок и 50 г дрожжей. Когда опара поднимется, положить в нее 200 г сливочного масла, растертого с 100 г сахара и 12 яйцами, которые вводить по одному, все время взбивая опару, чтобы взбились белки и тесто было пышное и нежное. Затем всыпать щепотку соли и еще 300 г муки и выбить тесто еще раз. Затем дать ему подняться в теплом месте в течение $1\frac{1}{2}$ —2 часов. Когда тесто поднимется, выложить его в формочки, обмазав их маслом, обсыпав мукой и наполняя тестом $\frac{1}{3}$ формочки. Дать подняться до $\frac{3}{4}$ формочки, поставить их на лист и затем с листом в духовую средней температуры, пока они не зарумянятся и края свободно будут отходить от формочки. Когда бабы будут готовы, горячими облить их ромовой подливкой, которая готовится следующим образом: сварить легкий сахарный сироп, прибавить в него белый ром и один раз дать вскипеть.

1263. Кружевная баба.

Приготовить опару из 300 г муки, стакана сливок и 25 г дрожжей и поставить ее подниматься в теплое место на $1\frac{1}{2}$ —2 часа. Выбить 15 желтков с 100 г сахара добела

и пока они не превратятся в пену. Когда поднимется опара, ввести в нее постепенно желтки и 300 г муки, непрерывно выбивая лопаткой. Затем прибавить по вкусу соли, каких-нибудь духов и 150 г растертого добела сливочного масла и, выбив хорошенько, поставить в теплое место на $1\frac{1}{2}$ —2 часа. Чем дольше выбивается тесто, тем пышнее и легче будет баба. Обыкновенно выбивают до тех пор, пока на поверхности теста появятся большие пузыри.

Когда тесто поднимется, наложить его до половины формы, поставить в печь. Готовую бабу выложить на подушку и остужать следует, осторожно поварачивая с бока на бок.

1264. Заварная баба.

Взять из 600 г муки один стакан муки и заварить ее стаканом кипяченых горячих сливок, размешать и дать слегка остыть, влить туда 50 г дрожжей, разведенных в $\frac{1}{2}$ стакане теплых сливок, размешать и дать подняться в теплом месте. Когда опара хорошо поднимется, положить в растертые и смешанные 18 желтков, 200 г сахара и 200 г сливочного масла и все хорошенько размешать. После этого всыпать остальную муку из 600 г, немного соли и $\frac{1}{4}$ стакана изюма. Взбить лопаточкой тесто, пока на нем не появятся пузыри, и поставить в теплое место подниматься. Когда тесто поднимется, поступать в дальнейшем, как и в других случаях.

1265. Миндальные кольца.

Очистить от кожи, просушить и очень тонко нашинковать 400 г сладкого миндаля и 10 зерен горького. Растереть 400 г сахарной пудры с 2 белками, прибавив чайную ложку лимонного сока и, когда масса будет растерта добела и будет держаться на лопатке, не спадая, примешать миндаль. Затем на облатке или бумаге сделать из полученной массы кольца, переложить на лист и лист поставить в легкий жар в духовую, чтобы они высохли. Румяными они не должны быть.

1266. Печенье итальянское.

Истолочь в ступке 100 г очищенного миндаля с щепотками корицы и гвоздики. Отдельно растереть 200 г сливоч-

ного масла сначала отдельно, а потом с 200 г сахара и 4 желтками. Соединить эту массу с истолченным миндалем и 300 г муки, замесить это тесто, вырезать любой формы печенье, уложить их на посыпанный мукой лист и испечь на легком жару в духовой.

1267. Печенье английское.

Просеять на стол 500 г муки, сделать углубление в виде колодца, положить туда 3 яйца, 150 г мелкого сахара и 20 г имбирного сахара и соль, размешать все это с мукой, получится тесто густоты жидкой сметаны, затем положить 250 г сливочного масла и размешать это тесто до гладкости. Месить его много не следует и вынести на 1 час на холод, затем раскатать толщиной в палец, нарезать фигурами по желанию, переложить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, сверху смазать фигуры яйцом, посыпать коринкой и запечь до золотистого колера.

Иначе можно сделать так. Вместо имбирного сахара взять лимонный и в тесто кладутся яйца не целыми, а только желтки и прибавляется 6 столовых ложек сливок.

1268. Шанешки (сибирские булочки).

Поставить опару из 400 г муки, $1\frac{1}{2}$ стакана молока и 50 г дрожжей. Когда опара поднимется, положить в нее соли по вкусу, растертые и смешанные вместе 6 желтков, 200 г масла и 100 г сахара, всыпать еще 400 г муки, замесить хорошенько тесто и поставить подниматься. Затем сделать из теста круглые булочки, смазать их сверху смазкой, приготовленной из 1 столовой ложки масла, 2 столовых ложек сметаны и 2 чайных ложек муки, и поставить на листе в духовую печь.

1269. Печенье песочное.

Смешать 400 г муки с 200 г сахара, сделать посредине выемку в виде колодца, положить туда 3 желтка, щепотку соли и 300 г сливочного масла, замесить тесто, вынести на холод и застудить. Затем раскатать его толщиной

в $\frac{1}{2}$ пальца, вырезать печенье любой формы, переложить на лист, посыпанный мукой, обмазать сверху белком, посыпать рубленым миндалем и поставить в горячую духовую. Когда зарумянится, вынуть, дать остыть на листе и тогда снимать.

1270. Хворост.

Высыпать на стол 300 г муки, сделать углубление, положить 1 стакан сметаны, 3 желтка, замесить густое тесто, прибавить во время замешивания рюмку рома, чайную ложку соли и столовую ложку сахара. Раскатать его очень тонко, нарезать различных фигур и опускать их в отколерованный фритюр. Когда хворост заколеруется и будет вздуваться пузырями, он готов и его следует вынимать шумовкой, положить на пропускную бумагу и посыпать мелким сахаром. Чтобы хворост был пышнее и лучше вздувался вместо сметаны можно взять $\frac{3}{4}$ стакана сливок и жарить, но последовательно в двух фритюрах, сначала в течение 2 минут в менее горячем фритюре и потом переложить в другой очень горячий.

1271. Меренги сухие.

Взбить 10 белков и осторожно размешать с 400 г сахарного песка, всыпая его понемногу. Затем столовой ложкой выложить их на бумагу, посыпать сахарной пудрой с ванилью, вспрыснуть водой, поставить в духовую в легкий жар и дать зарумяниться. Когда будут готовы, снять с бумаги, продавить немного пальцем с нижней стороны и склеить по две штуки взбитыми сливками.

1272. Меренги заварные.

Выпустить в кастрюлю 8 белков, всыпать туда 400 г сахарной пудры и кусочек ванили, поставить на плиту и взбивать венчиком, пока масса загустеет, побелеет и сделается пышной. Затем ложкой выложить меренги и в дальнейшем поступать, как сказано выше.

1273. Мервейль.

Из 400 г муки и 100 г сливочного масла замесить на молоке густое тесто, прибавить в него 3 целых яйца, 3 желтка, чуточку соли и 100 г сахара, затем прибавить немного ванили или апельсинной цедры, хорошенько вымесить, раскатать толщиной в $\frac{1}{2}$ пальца, вырезать различных фигурок и в дальнейшем поступать, как с хворостом.

1274. Тарталетки.

Приготовить песочное тесто, как для мазурека, раскатать его тонко, вырезать кружки, выложить ими дно и бока тарталеточных формочек, наполнить их кремом, а сверху заварным тестом и поставить в духовую печь в средний жар и держать, пока зарумянятся и легко будут отставать от формочек. Вместо заварного теста можно сверху посыпать растертым миндальным пирожным. Вместо крема тарталетки можно заполнить яблочным или абрикосовым пюре, а сверху покрыть заварной меренгой и посыпать рубленными фисташками и испечь, как указано выше. На тарталетки можно сверху уложить вишни, землянику, крыжовник.

1275. Стружки.

Смешать вместе 50 г муки, 50 г сахара, 1 белок и рюмку молока. Натереть лист воском и намазать на него тесто в виде лепешек, посыпать их рубленым миндалем, фисташками и коринкой, поставить в духовую в сильный жар на 2 минуты, горячими свертывать на карандаш.

1276. Пале де дам.

Растереть 4 желтка с 200 г сахара, положить туда же 100 г масла, растереть; влить до $\frac{1}{2}$ стакана молока, столько же муки, чтобы тесто получило густоту пюре. Натереть лист воском, тесто намазывается, как для стружек.

1277. Печенье анисовое.

Два яйца и 100 г сахара смешать, поставить на плиту и взбить венчиком до густоты сметаны; затем прибавить

100 г муки, влить 50 г распущенного масла, размешать, выложить на лист, натертый воском, посыпать сверху сахаром, подержать в теплом месте 2—3 минуты и затем поставить в сильный жар в духовую.

1278. Пирожки сладкие.

Тонко раскатать слоеное тесто, вырезать два длинных пласта шириною в 10 сантиметров. Один из них положить на слегка смоченный лист, на один палец от краев этого пласта наложить тонкий слой любого мармелада или крема. Края теста, незаполненные мармеладом, обмазать яйцом разбитым с водой, наложить второй слой теста, обжать края намазанные яйцом, чтобы верхний слой соединился с нижним, смазать верхний слой желтком, ножом наметить полоски, обозначающие размер пирожков, в некоторых местах проколоть оба слоя теста и испечь в горячей печи. Перед тем как вынимать, обсыпать сверху тонким слоем сахара, зарумянить, вынуть из печи и нарезать по намеченным полоскам.

1279. Пирожки сладкие итальянские.

Полуслоеным тестом обложить лодкообразные формочки и наполнить их следующей массой: 200 г миндаля в том числе 10 штук горького, очистить, высушить и истолочь с 3 белками, соединить с 200 г апельсинового сахара, с 175 г отжатого сливочного масла, ложкой померанцевой воды, 50 г муки. Наполненные лодочки обсыпать сверху сахаром и испечь в умеренном жару.

1280. Эклеры кофейные или шоколадные.

Испечь эклеры, как это сказано выше, остудить, сбоку сделать продольный надрез, наполнить середину кофейным и шоколадным кремом, а сверху покрыть кофейной или шоколадной глазурью.

1281. Профитроли.

Тоже, что и эклеры, только их делают не продолговатыми, а круглыми различной величины. Наполняют каким

нибудь кремом или взбитыми сливками. Сверху покрывают или глазурью или леденцом, в который их обмакивают или просто посыпают сахарной пудрой.

1282. Миндальное пирожное.

Размочить 400 г сухого очищенного или неочищенного миндаля с 400 г мелкого сахара, присоединить по одному 8 белков и еще 400 г сахара. Выложить лепешками на бумагу или лист, обсыпанный мукой, продержать в прохладном месте несколько часов, смочить кисточкой чуть-чуть водой каждую лепешку и испечь на легком жару.

Если половину белков прибавить взбитыми, то пирожное будет пышнее.

1283. Баба на сладкое.

Испечь польскую бабу в форме с отверстием по середине, вынуть из печи, срезать низ, пропитать ромовым сиропом, установить на блюдо. Положить в кастрюлю 125 г кишмиша, прибавить 60 г нарезанных цукатов, залить все это $1\frac{1}{2}$ стакана ванильного сиропа и стаканом мадеры, дать раз закипеть. Этой массой наполнить середину бабы, обложить частью фруктов того же приготовления, а остальные подать в соуснике.

1284. Бенье из абрикосов.

Разделить абрикосы пополам, снять кожу, обсыпать ванильным сахаром, полить ромом, коньяком или мараскином, продержать $\frac{1}{2}$ часа; слить сок, осушить абрикосы салфеткой, обваливать в истолченном миндальном пирожном, погрузить их в клар, опустить в горячий фритюр. Когда тесто зарумянится, вынуть, осушить на пропускной бумаге и обсыпать мелким сахаром.

Также готовится бенье из яблок, для чего яблоко режется ломтиками и не обваливается в толченом миндальном пирожном.

Бенье из груш готовится также, но груша не мочится в коньяке, а слегка отваривается в сиропе и не обваливается ни в чем, опускается в клар, а затем во фритюр.

1285. Бенье из заварного теста.

Приготовить крутое заварное тесто, охладить, брать тесто чайной ложкой и сталкивать его в умеренно-горячий фритюр, изжарить, вынуть, осушить, обваливать в апельсинном сахаре и уложить на блюдо.

1286. Бенье венское.

Сделать опару из 15 г дрожжей, $1\frac{1}{4}$ стакана теплого молока, 135 г муки, тщательно размешать, поставить в сотейник с теплой водой. Когда опара поднимется в три раза, соединить ее с 265 г муки, подсыпая ее понемногу, тщательно выбивать тесто в течение $\frac{1}{2}$ часа. Дать тесту в течение 2 часов подняться, прибавить 50 г сливочного масла, размятого и растертого с одним яйцом и четырьмя желтками, 20 г сахара, 5 г соли, 20 г истолченного сухого миндаля; смешать, взбить и месить не менее часа, дать подняться в теплом месте, выложить на стол, разделить на маленькие кусочки, тонко раскатать, вырезать правильные кружки, обмазать края желтком, положить на середину ягоды из варенья и кусочки густого мармелада, наложить другим кружком, склеять края, дать постоять и изжарить во фритюре, вынуть, осушить на бумаге, обмокнуть каждый кусочек в глазурь и дать застыть.

1287. Пончики и пышки по-польски.

Приготавливаются так же, как бенье венское, но не глазируются, а подаются обсыпанными мелким ванильным или апельсинным сахаром.

1288. Оладьи.

Сделать опару из 15 г дрожжей, $1\frac{1}{2}$ стакана теплого молока и 135 г муки. Поставить опару в теплую воду. Когда опара поднимется в три раза, прибавить остальные 265 г муки, тщательно вымешать и выбивать тесто в течение не менее $\frac{1}{2}$ часа. Поставить тесто подниматься в теплое

место. Через 2 часа прибавить в него 5 г соли, 10 г сахара, ложку распущенного масла и по одному три яйца. Вымесить и выбить тесто в течение часа и дать подняться, брать тесто чайной ложкой, опускать в раскаленное масло или фритюр, или на сковородке на масле изжарить и отпустить с мелким сахаром, вареньем и медом. Оладьи с яблоками делаются так: режут яблоки кружками, посыпают сахаром и опускают в тесто и на ложку берут тесто с яблоком и жарят, как сказано. Вместо сливочного масла можно взять любое постное масло.

1289. Оладьи из манной крупы.

Сварить крутую манную кашу из 3 стаканов молока и $1\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, остудить, взять 6 желтков, прибавить 10 г дрожжей, разведенных в $\frac{1}{4}$ стакана теплого молока, тщательно размешать, дать подняться, посолить, прибавить 6 взбитых белков, осторожно размешать, класть лепешки на горячую намавленную сковородку, поджарить с обеих сторон, отпустить с сахаром или вареньем.

1290. Драчена.

Тщательно взбить 4 яйца с ложкой сахара, всыпать 200 г лучшей муки, разбавить стаканом сливок, положить чуточку соли, тщательно вымесить, вылить в сотейник, в котором распущено небольшое количество масла, испечь в горячей печи и отпустить горячей.

1291. Блинчики.

1) 250 г муки растереть с 125 г распущенного масла, 8 желтками, 10 г сахара, 5 г соли, четырьмя истолченными горькими миндалинами, развести 3 стаканами сливок, процедить, протереть через сито, прибавить 6 взбитых белков, осторожно размешать, печь на горячей сковородке, обмазанной маслом. Отпустить с мелким сахаром и апельсиновым сиропом.

2) 5 желтков растереть с ложкой распущенного масла, прибавить 125 г муки, 10 г сахара, 5 г соли, 2 стакана молока,

размешать, процедить, присоединить 3 взбитых белка, осторожно размешать, печь на сковородке, смазанной маслом, наливая тесто тонким слоем на сковородку и поворачивая постепенно, чтобы масса покрывала всю ее поверхность, испечь и снять со сковородки. Когда все будут испечены, сложить каждый вчетверо, отпустить с вареньем и мелким сахаром. Можно сложить их стопкой, промазав каждый блинчик разнообразным вареньем, желе или мармеладом. Или же смазать каждый блинчик кремом, сложить вчетверо, уложить горкой на блюдо, облить шоколадным соусом, остальной соус подать в соуснике.

ОТДЕЛ XII.

Закуски холодные и горячие.

1292. Закуски холодные.

Редиска.
Редька с солью, прованским маслом или сметаной.
Колбасы всех видов.
Ветчина вареная и копченая.
Свиная голова фаршированная.
Язык копченый и соленый.
Сыр из дичи и рыбы.
Заливные.
Раки.
Винегреты.
Капуста шинкованная и в кочках.
Салаты.
Селедка во всех видах.
Балыки.
Тешка осетровая.
Семга.
Корюшка копченая, сиг копченый и друг. копченые рыбы.
Рыба разная маринованная.
Икра разная.
Икра из баклажан.
Паштеты.
Грибы разные маринованные и соленые.

1293. Рыба холодная с гарниром.

Отварить цельную рыбу: судака, форель, лососину, сига и т. п., как сказано в общих указаниях о рыбе. В рыбном котле она должна вариться положенной на брюшко, а не на бок, чтобы она сохранила вид плавающей рыбы, хребтом вверх. При варке рыбы для холодных блюд соли следует класть меньше, чем для горячей рыбы, так как сваренную рыбу необходимо остудить в самом отваре, иначе она не будет сочной, а остывая в соленой воде она, пропитавшись ею, может оказаться слишком соленой. Сваренную и остуженную в отваре рыбу переложить на блюдо брюшком вниз, убрать сверху маринадами, зеленью петрушки и кусочками ланспика и дать хорошенько застыть на холоду. Затем рыбу на блюде обкладывают вокруг гарниром итальян, заправленным острым соусом, раковыми шейками, маринадами и крутонами из ланспика. Отдельно в соуснике подаются соусы: провансаль, тартар и другие.

1294. Ланспик рыбный.

Рыбный ланспик готовится из ершей или из головы и костей той рыбы, филеи которой идут на данное блюдо. Для получения бутылки ланспика следует взять десяток ершей, 4 стакана воды и 10—12 листьев желатина. Очищенных ершей кладут вариться, как на уху и, когда отвар получится крепкого вкуса, в него кладут размоченный в холодной воде желатин и оттягивают белками.

1295. Рыба под майонезом.

Отварить, как сказано выше, цельную рыбу, остудив ее, снять с нее кожу, покрыть майонезом, застудить на холоде, сверху майонеза положить кусочки ланспика, снова застудить и затем огарнировать, как сказано выше. Подают с соусом провансаль.

1296. Рыба цельная заливная.

Отварить и остудить небольшую в 500 — 600 г цельную рыбу, снять с нее кожу, положить на бок в продолговатую

форму на слой застуженного ланспика, залить ланспиком в таком количестве, чтобы рыба была покрыта им. Когда ланспик хорошо застынет, вынуть рыбу из формы на блюдо и огарнировать указанным выше образом.

1297. Заливное из ломтиков рыбы.

Снять с рыбы филеи. Из головы и костей сварить ланспик. Филеи режутся на правильные куски, отвариваются в рыбном бульоне, из которого потом вываривается ланспик. Отваренные филеи рыбы укладывают на застывший в форме слой ланспика, в который положены раковые шейки, зелень петрушки и гарнир в небольшом количестве. Между ломтиками положить часть гарнира и залить опять ланспиком, чтобы им была покрыта рыба. Дать хорошенько застыть, выложить на блюдо и огарнировать остальным гарниром и ломтиками ланспика. К заливному—соус провансаль.

1298. Заливное из дичи, кур и т. п.

Приготавливается так же, как и заливное из рыбы. Если приготавливается заливное из курицы, нужно сварить ее, отделить от костей всю мякоть и нарезать равными кусочками; кости положить обратно в бульон, из которого приготовить ланспик.

Если заливное делается из дичи, то ее предварительно изжарить, снять мякоть с костей, нарезать равными одинаковыми кусочками, а кости положить в бульон, из которого приготавливается ланспик. Гарнир тот же.

1299. Гарнир итальян.

Очистив от кожицы репу, морковь и картофель, нарезать их одинаковыми кубиками. Каждый из этих гарниров отварить отдельно в соленой воде, откинуть на решето и облить холодной водой.

В этот гарнир входят еще отваренные шинкованные зеленые бобы, зеленый горошек, отварная цветная капуста, спаржа кусочками и маринады, капорцы, оливки и корнишоны.

Если гарнир предназначается к рыбным блюдам, то прибавляются еще раковые шейки.

1300. Винегрет из рыбы.

Взяв 1 кг рыбы — судака, сига, лососины и т. п., снять филеи с костей и кожи, удалить по возможности мелкие косточки, нарезать филеи небольшими кусочками, посолить их, посыпать перцем, sprыснуть лимонным соком или вином, уложить в сотейник, смазанный маслом, влить 1 — 2 ложки воды, закрыть крышкой и в течение 10—15 минут припустить до мягкости на легком огне. Затем вынести на холод и дать остыть. Тем временем сварить 3 небольших свеклы на хорошем огне, не закрывая крышкой, очистить их от кожицы, нарезать одинаковой величины кубиками или небольшими кружками. Точно также поступить с картофелем, взяв 3 штуки. Взять 3 соленых или свежих огурца, очистить кожу, разрезать каждый огурец на 4 части в продольном направлении, срезать все зерна, мякоть нарезать косячками. Сердцевину огурцов и часть свеклы и гарнира мелко изрубить и заправить эту смесь острым соусом из горчицы, уксуса и прованского масла. Смесь эту положить горкой на середину блюда, смазать сверху провансалем, обложить эту горку рядами ломтиками рыбы, картофеля, свеклы, огурцов и маринадов. Уложив половину всех приготовленных продуктов, смазать их провансалем, потом положить вторую половину винегрета, сверху все покрыть провансалем, чтобы винегрета под ним не было видно. Винегрет на некоторое время вынести на холод.

1301. Винегрет из мяса и живности.

Точно также приготавливается винегрет из оставшейся вареной или жареной говядины, телятины, домашней птицы и дичи.

1302. Салат из ершей.

У 25-ти шт. крупных ершей снять филеи и отварить их, а из костей и голов сварить ланспик. В форму на дно положить ряд филеев ершей попеременно с раковыми шейками,

залить ланспиком и остудить; положить второй ряд ершей, залить и остудить и т. д. Когда все застынет, выложить из формы, огарнировать резаными огурцами и раковыми шейками. К нему соус провансаль.

Иначе салат из ершей можно сделать так. Сложить на блюдо горкой филеи ершей, перемешав их с раковыми шейками, резаными огурцами и салатом, покрыть корку слоем густого провансаля, сверху поставить букетик салата и огарнировать кусочками ланспика.

Его можно подавать также в салатнике.

1303. Осетрина холодная в ланспике.

Отварив куском осетрину, сняв с нее кожу и вынув кости, нарезать ее широкими ломтями поперек волокон. Из отвара приготовить ланспик, налить его на блюдо тонким слоем и поставить на лед. Как только ланспик начнет застывать, положить на него куски осетрины. На каждый кусок положить веточку зеленой петрушки, кусочек лимона, корнишон, разрезанный веером, залить все ланспиком, опять поставить на лед. Огарнировать гарниром итальян. Подать отдельно соус провансаль или тартар.

1304. Заливное из телячьей головы.

Сварить телячью голову с 2-мя морковками, 1 петрушкой, $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порея, 2 луковичками, 5—10 зернами английского перца и 1—2 лавровыми листьями. Когда голова будет готова, вынуть ее, срезать все мясо, кости положить обратно в бульон и уварить его летом до 4 стаканов, а зимой до 5—6 стаканов, влить $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, положить 2 куса пиленого сахара, оттянуть двумя белками и процедить. Мозг из головы вынуть с самого начала, отварить в соленой воде с уксусом и пряностями, вынуть, остудить, нарезать ломтиками. Взять затем формы, влить в них немного ланспика и дать ему застыть; уложить на него ломтики мозгов, на них нарезанную тонкими ломтиками, тщательно очищенную от волос—голову, уши, язык, залить все ланспиком и остудить.

Если ланспик получился жидкий и не застынет, прибавить в него несколько листиков желатина.

Выложив из форм на блюда, подать с горчичным соусом или хрен с уксусом или хрен со сметаной.

Хорошо варить телячью голову с прибавлением двух телячьих ножек,—ланспик получается крепче и лучше застывает.

Точно также готовится заливное из свиной головы и ножек.

1305. Студень.

Студень готовится из телячьей головы или 4-х телячьих ножек. Опалить их, очистить, вымыть, сварить с кореньями, лавровым листом, английским и простым перцем. Когда сварятся, очистить тщательно от волосиков, нарезать мелкими кусками, бульон же доварить с оставшимися костями, посолить, влить немного уксуса, вскипятить, процедить, чтобы было стаканов 5—6, положить нарезанную мякоть, язык и мозги в 2 формы, залить получившимся ланспиком.

1306. Ростбиф холодный.

Остудить зажаренный ростбиф, нарезать его тонкими ломтиками поперек волокон, выложить эти ломтики на блюдо в том порядке, как их нарезали, огарнировать гарниром итальян и кусочками ланспика.

1307. Беф гляссе.

Холодный ростбиф или кусок жареного филея, нарезать тонкими ломтиками поперек волокон, уложить его на блюдо и залить темным мясным ланспиком (гляссом) так, чтобы он был на мясе слоем в $\frac{1}{2}$ пальца.

Остудить и загарнировать гляссированными кореньями, зеленью, салатом и нарезанными кубиками помидорами.

1308. Поросенок холодный фаршированный (рулет).

См. Отдел мяса.

1309. Поросенок холодный.

См. Отдел мясо.

1310. Сыр из дичи.

Изжарить одну тетерку или пару рябчиков, снять все мясо с костей, мелко изрубить, сложить в ступку, прибавить 75 г сливочного масла, протолочь, протереть через сито, поставить на лед; прибавить 50 г тертого сыра-пармезан, по вкусу соли и кайенского перца, выбивать лопаточкой, вливая понемногу еще 75 г распущенного сливочного масла и $\frac{1}{4}$ стакана мадеры до тех пор, пока масса не побелеет и сделается пышной. Когда сыр готов, переложить его на тарелку в виде горки.

Точно также делается сыр из зайца, которого предварительно нужно замариновать и зажарить.

1311. Майонез из рябчиков.

Снять с сырых рябчиков филеи, отделить их от пленки, отбить тупой, нафаршировать кнелевым фаршем, приготовленным из мяса, оставшегося на ножках и крылышках рябчиков и придать им форму котлеток. Сложить их в сотейник, смазанный маслом, посыпать перцем и солью, подлить немного бульона и припустить под крышкой на легком огне в течение 10—15 минут; снять с огня, остудить. Из костей, поджарив их немного, сварить ланспик. Взять форму для заливного, положить на дно слой гарнира итальян, залить ланспиком и застудить; потом опять положить слой гарнира, опять залить ланспиком, остудить и т. д., пока форма не заполнится. Вынести ее на холод.

Припущенные и остуженные филеи рябчиков покрыть слоем густого майонеза и остудить; когда майонез застынет, облить их слоем ланспика и вторично остудить. Когда все застынет, выложить из формы заливное на середину блюда, на середину заливного положить горкой гарнир итальян с острым соусом из уксуса, горчицы и прованского масла, а кругом положить филеи рябчиков. Отдельно подается еще провансаль.

1312. Салат „Оливье“.

Изжарить 3 рябчика, остудить, снять всю мякоть, филейчики нарезать ломтиками, а остальную мякоть мелко изрубить. Из костей сварить ланспик. Отварить 5 штук картофеля и нарезать правильными кусочками. 5 огурцов очистить и нарезать кружечками. Нарезать кружечками 3 трюфеля; взять шейки от 15-ти раков. Приготовить густой соус провансаль, прибавив в него для вкуса и цвета густых сливок. Взять 100 г корнишонов и оливок. Взять салатник, уложить на дно часть картофеля и мелко изрубленное мясо рябчиков, заправив их провансалем, сверху положить ряд дичи, картофеля, огурцов и остальные продукты, все это залить частью соуса, затем опять ряд дичи и т. д. Все это уложить горкой, покрыть ее провансалем, украсить частью трюфелей и раковых шеек и кусочками застывшего ланспика.

Салат „Оливье“ можно приготовить также из оставшегося жаркого: говядины, телятины, птицы, дичи и пр., а также из всякой рыбы.

В этот салат по желанию можно прибавить нарезанные кружечками помидоры.

1313. Бутерброды, сандвичи, канапе, и тартинки.

Бутерброды, сандвичи и пр. делаются с простым хлебом, с маленькими калачиками, специально выпеченными, в маленьких бриошах, в маленьких тартелетках.

Бутерброды и канапе можно разнообразить до бесконечности. Хлеб, бриоши и т. п. могут быть холодными и горячими. Делают с маслом и без него. Масло, идущее на бутерброды и канапе, может быть обыкновенное сливочное или одно из масел, описанных в отделе соусов.

Продукты, наложенные на бутерброды и канапе, могут быть покрыты одним из соусов—горячим или холодным, а также ланспиком.

Для сандвичей следует с белого хлеба срезать корку, нарезать его тонкими ломтиками, придать им однообразную форму, смазать одну сторону ломтика сливочным маслом,

положить тонкие ломтики, одинаковой формы с хлебными ломтиками ветчины, языка, всякого холодного жареного мяса, телятины, баранины, солонины, птицы или дичи, всякой икры, всякого сыра, кроме зеленого, который следует натереть, натертой солонины, дичи и т. п. прикрыть вторым ломтиком хлеба и прижать.

Канопе—те же бутерброды, только меньшего размера и приготовленные с более тонкими гастрономическими изготвлениями.

1314. Канопе из анчоусов.

Хлеб намазать анчоусным маслом, обсыпать мелко изрубленными яйцами, на яйца положить очищенные филейчики анчоуса и посыпать сверху рубленой петрушкой или укропом.

1315. Канопе из солонины.

Намазать хлеб маслом из солонины и сверху насыпать горкой натертой солонины.

1316. Канопе из рябчиков.

Намазать хлеб маслом из рябчиков, положить сверху филейчики рябчика и сверху залить ланспиком из рябчиков.

1317. Канопе из паюсной икры.

Намазать хлеб сливочным маслом, на масло положить тончайший слой испанского лука и сверху слой паюсной икры.

1318. Канопе из гусиных печенок.

Намазать хлеб маслом из гусиных печенок, обсыпать мелко изрубленными трюфелями.

1319. Канопе из сардинок.

Намазать хлеб следующей смесью: очистить несколько сардинок от кожи и костей, прибавить горчицы, перца, кусок сливочного масла, сок лимона, все это растереть и протереть через сито.

1320. Канопе с сардинами, горячие.

Намазать хлеб тонким слоем сливочного масла, положить на него тонкий ломтик швейцарского сыра, на сыр—филей сардинки, обсыпать тертым сыром, поставить в духовую печь, чтобы сыр и сардинки заколеровались.

1321. Канопе со свежей икрой.

Выпечь небольшие калачики, срезать дужку, выбрать мякоть, согреть калачики, наполнить их свежей икрой и прикрыть вновь дужкой.

1322. Закуски горячие.

Солонина горячая.
Колбаски горячие.
Почки в мадере.
Почки с солеными огурцами.
Печенка в сметане.
Голубцы.
Колдуны, равиоли и пельмени.
Фаршированные огурцы.
Раки горячие.
Грибы всех сортов.
Крокеты из риса, лапши, макарон.
Судак „Орли“.
Яйца горячие.

1323. Сосиски с хреном.

Вареные сосиски погрузить в кипяток, разогреть и отпустить с соусом из хрена.

1324. Сосиски с соусом томат.

Вареные сосиски очистить от кожицы, нарезать кусочками, чуть припустить на сливочном масле и залить соусом томат.

1325. Мозги.

См. Отдел Мясо.

1326. Селянка московская, густая.

Припустить в сотейнике на масле мелко нарезанную луковницу, положить немного муки, подлить немного бульона и проварить. Погрузить на 2 минуты в крутой кипяток мелко нашинкованную кислую капусту, вынуть, откинуть на решето, затем переложить в сотейник, слегка посолить, положить лаврового листа, вскипятить и протушить на легком огне. Когда капуста упрет, положить на нее очищенных и мелко нарезанных соленых огурцов, несколько кусочков припущенного сала, копченой свиной грудинки, ветчины, сосисок и колбасы. Прибавить немного бульона, прикрыть крышкой и тушить $\frac{1}{2}$ часа. Подать, посыпав перцем.

Вместо мясного, можно в селянку положить куски вареной и припущенной на сковородке осетрины или припущенные на масле филеи разной рыбы, оливки, капорцы и корнишоны.

1327. Форшмак.

Жареную курицу или 400 г жареной телятины изрубить и протереть через сито. Промолоть $\frac{1}{4}$ обланжиренной и припущенной в масле луковницы с куском сливочного масла и $\frac{1}{2}$ или целой селедкой. Все вместе соединить, промолоть еще раз, по вкусу прибавить соли и перца, разбавить все густыми кипячеными сливками, выложить в металлическую форму, обсыпать сыром, положить сверху кусочки сливочного масла, поставить в печь, чтобы зарумянилось.

1328. Гуляш венгерский.

1 кг вырезки нарезать маленькими кубиками, посыпать с обеих сторон солью, венгерским перцем (паприкой), мукой и обжарить с одной припущенной луковницей, как беф-строганов. Потом сложить мясо в глубокий сотейник, прибавить отточенного чеснока и отваренного до половины готовности картофеля—штук пять,—залить все соусом приготовленным, как для беф-строганов, из 150 г томатов и 100 г сметаны, закрыть крышкой и поставить на пар на $\frac{1}{2}$ часа. За 10 минут до подачи прибавить еще 100 г сметаны, предварительно прокипятив ее, и положить туда же заранее приготовленные клецки.

ОТДЕЛ XIII.

1329. Напитки и наливки.

1330. Чай.

На 4 человека нужно брать чайную ложку чая. Крепость и аромат зависит, главным образом, от сорта чая. Хорошо смешать несколько сортов чая.

Засыпав чай в чайник, следует, не заливая его кипятком, прогреть в течение 10 минут на огне или на самоваре, затем заварить его кипятком, наполнив $\frac{1}{3}$ чайника водой, и опять поставить на огонь или самовар, чтобы он настоялся, затем добавить кипятка до половины чайника, разливать по стаканам, долив после этого опять до половины кипятком. Кипятить чая не следует.

Некоторые рекомендуют при заварке чая класть в чайник кусочек сахара или щепотку соды.

Из экономии некоторые кипятят чай, но от этого он утрачивает свой натуральный вкус.

1331. Кофе.

Имеющееся в продаже кофе в жестянках есть смесь кофе с цикорием, готовые к употреблению. На каждую чашку воды следует взять полную чайную ложку этой смеси, высыпать в кофейник без всякого мешечка, залить холодной водой, поставить на огонь и дать кипеть; чем дольше кофе кипит, тем лучше, несколько раз его налить в чашку и затем вылить обратно в кофейник. Затем дать устояться и разливать.

1332. Кофе натуральный.

Кроме готового в жестянках кофе с прибавлением цикория, в продаже имеется кофе в зернах, как сырое, так и жареное. Молоть кофе рекомендуется по мере надобности и прибавлять к нему перед заваркой $\frac{1}{4}$ часть цикория. Молотое кофе следует сохранять в жестянках или в банках с притертыми крышками. Сырой кофе следует жарить не на сковородке или листе, а в закрытой жаровне, непрерывно ее встряхивая. Когда кофе приобретает темнокаштановый цвет и покроется влагой, оно значит готово. Кофе следует жарить при температуре 200—250° с прибавкой на каждые 400 г кофе столовой ложки сливочного масла и перед окончанием жарения посыпать горячие зерна мелко истолченным сахаром, взяв кусочек сахара на 600 г кофе.

1333. Кофе с семенами подсолнечника.

Вместо цикория на 400 г кофе можно примешать 200 или 400 г порошка из поджаренных семян подсолнечника.

1334. Ржаной кофе.

Отобрать чистую, крупную рожь, просеять ее хорошенько, вымыть, высушить, изжарить в жаровне или на сковородке, как кофе, чаще мешая, чтобы не подгорело и не пережарилось, потом смолоть и варить, как обыкновенное кофе, но только брать по 2—3 чайные ложки на чашку воды, заварить кипятком, хорошенько прокипятить, дать устояться и разлить по чашкам.

1335. Кофе из желудей.

Взять зрелые желуды, очистить их от зеленой шелухи, разрезать пополам и каждую половину еще на две части, залить их кипятком, продержать в нем ночь, на другой день высушить их в печи на самом легком огне. Жарят их, как кофе и в дальнейшем поступают так же, как и с кофе.

1336. Какао.

На чашку молока или воды взять чайную ложку какао и 2 чайные ложки мелкого сахара и дать раз вскипеть. Если какао варится на воде, то в чашку вливают молока горячего или холодного.

1337. Шоколад.

1) На $\frac{1}{2}$ литра молока взять 50—100 г шоколада, натереть его на терке, вскипятить его с молоком, мешая, и разлить по чашкам. В каждую чашку положить по ложке взбитых сливок. Сахару по вкусу. 2) Вскипятить бутылку молока, растереть добела 2—3 желтка с 3 ложками мелкого сахара, всыпать 50—100 г тертого шоколада, развести вскипяченным теплым молоком, поставить на плиту, бить венчиком, пока загустеет, довести до самого горячего состояния, но не давая закипеть. В каждую чашку можно положить по ложке взбитых сливок.

1338. Лимонад.

Взять 200—300 г мелкого сахара, развести 5 стаканами кипяченой воды, выжать сок из 2 лимонов и размешать.

1339. Оранжад.

Взять 200—300 г апельсинового сахара, развести 6 стаканами кипяченой воды, выжать сок из $1\frac{1}{2}$ апельсина и $\frac{1}{2}$ лимона и размешать.

1340. Оршад.

Взять 200—300 г миндаля (50 г горького в том числе), очистить, очень мелко истолочь, развести 3 стаканами кипяченой воды, процедить, выжать, еще раз протолочь, развести 2 другими стаканами воды, всыпать 100—200 г сахара и размешать. Можно также истолченный миндаль вскипятить с 5 стаканами воды.

1341. Морс клюквенный.

300 г клюквы разварить в 4 стаканах воды с кусочком ванили, процедить, выжать и смешать с 2 стаканами воды, вскипяченной с сахаром. Сахара по вкусу.

Такое же питье можно приготовить из барбариса, малины, черной смородины.

1342. Сок малиновый для питья.

Насыпать полную бутылку малины, налить в нее белого уксуса по горло, поставить на солнце на 5 дней, слить уксус и выжать ягоды, не протирая их. Этим слитым уксусом залить свежую малину, дать стоять неделю, опять слить и выжать. Положить на стакан сока $1\frac{1}{2}$ стакана сахара и подогреть, чтобы сахар распустился; кипятить не надо. На стакан воды класть 2—3 ложки этого сока.

1343. Малиновая вода.

Наложить спелой лесной малины в кадочку, залить кипяченой остуженной водой, положить сахара из расчета 400 г или более на ведро воды. Накрывать тряпочкой и держать в теплом месте 6 недель, когда брожение должно закончиться. Процедить через фланелевый мешок в крепкий боченочек, закупорить крепко и оставить на льду $\frac{1}{2}$ года. Затем перелить в бутылки и засмолить.

Такую воду можно делать также из смородины, вишни и земляники.

1344. Ягодная вода.

Взять 4 кг любых ягод, разложить в бутылки, залить 4 литрами кипяченой остуженной воды, прибавить $\frac{1}{2}$ литра водки и поставить на солнце, завязав их кисеей. Когда все ягоды всплывут кверху, процедить, всыпать $2\frac{1}{2}$ кг сахара и держать пока сахар распустится. Перелить в другую бутылку, поставить на лед на 18 дней, затем разлить в бутылки, засмолить и держать на льду.

1345. Апельсинная вода.

Ведро воды прокипятить некоторое время с 2 кг сахара. С 12 апельсинов срезать цедру, выбросив мякоть; мясо апельсинов, удалив косточки, изрезать также. Цедру и мясо апельсинов положить в боченок, куда вылить горячий сироп.

Влить туда же 2 бутылки белого вина, когда остынет, то запустить дрожжами и оставить в комнате. Когда перебродит, закупорить боченок и поставить на 12 дней на лед. Затем разлить в бутылки из-под шампанского, закупорить, засмолить и сохранять на льду, стоя.

1346. Лимонная вода.

На 10 бутылок кипяченой остуженной воды $1\frac{1}{2}$ кг сахара, мясо 8 лимонов, нарезанное кусочками, цедру с 4 лимонов и $\frac{1}{2}$ бутылки портвейна. Разлить в бутылки и поставить на солнце на 12 дней, потом процедить в бутылки, положить в каждую по изюминке, крепко закупорить и держать на льду. Через 2 недели можно пить.

1347. Лимонный квас.

Срезать цедру с 2 лимонов в глиняный горшок, положить туда же мясо 5 лимонов, мелко нарезанное, без косточек и белой горькой кожицы, 1 кг сахара, 200 г изюма и ведро кипятка. Когда остынет до теплоты парного молока, влить $\frac{1}{2}$ стакана дрожжей и процедить все через сито. Разлить в крепкие бутылки, положить в каждую по 3 изюминки, крепко закупорить, завязать бичевкой и держать на льду. Через 10 дней можно употреблять.

1348. Лимонад искусственный.

На $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной или винокаменной кислоты взять 2 чайных ложки сахара и 3 капли лимонной эссенции. Этой порции хватит на 5 стаканов лимонада.

1349. Земляничная водица.

На 1 кг спелой садовой или лесной земляники налить 3 бутылки кипятка, поставить на 2 суток на лед, процедить через сито в бутылки, положить в каждую бутылку по 100 г сахара, закупорить, засмолить и сохранять на льду.

1350. Смородинная шипучка.

Взять 5 кг красной или пополам с белой смородины, 3 кг сахара, 3 бутылки водки, 12 бутылок кипяченой воды.

Все это влить в одну бутылку и поставить на солнце, пока ягоды побелеют. Разлить через сито в шампанские бутылки, закупорить и засмолить. Сохранять на льду по горлышко в песке.

Такую шипучку можно делать из любых ягод.

1351. Яблочная шипучка.

На каждые 6 очищенных яблок взять 2 бутылки водки и 10 бутылок кипяченой остуженной воды. Вылить все в бутылку, завязать тряпочкой, поставить на 14 дней на солнце, встряхивая каждый день. Когда яблоки всплывут, процедить, прибавить 2 кг сахара и оставить на солнце еще на 2 дня, потом вынести на 10 дней в погреб. Затем процедить в бутылки, закупорить, завязать веревочкой и сохранять на льду в песке по горлышко. Готово через 3 недели.

Такую шипучку можно сделать из любых ягод: ежевики, вишен, груш, абрикосов и т. п. Из вишен нужно вынуть косточки. Нужно только менять количество сахара, в зависимости от кислоты фруктов или ягод.

1352. Малиновый квас.

800 г ржаного солода, 2 кг лесной малины, 400 г ржанных сухарей, 1 кг сахара, 1 стакан разведенных дрожжей. Все это в боченке залить 35 бутылками кипяченой остуженной воды. Продержать неделю в теплой комнате, когда перебродит, вынести на 2 дня на лед, затем осторожно слить. В гущу влить 4 кружки воды, размешать и процедить. Слить все вместе в большой котел и дать $\frac{1}{4}$ часа потихоньку кипеть, снимая пену. Процедить через сито и холодным разлить в бутылки, кладя в каждую по изюминке. Бутылки закупорить, завязать, засмолить и держать на льду.

1353. Квас хлебный.

3 кг ржаного солода, 6 кг ржаной муки, $1\frac{1}{2}$ пучка сушеной английской мяты, 50 г гречневой крупы. Все это заварить кипятком в большом чугуне, хорошенько размешать,

чтобы не было комков и не было густо. Закрыв плотно чугуном, поставить его на сутки в горячую печь. Вынув из печи, вылить в кадку, вылить туда же 3 ведра остуженной кипяченой воды, мешать каждые 4 часа и затем вынести на холод на сутки. Перелить в боченок, всыпать в него 300 г крупчатой муки, 50 г дрожжей, не менее 1 кг сахара. Оставить подле печи, пока закиснет. Когда немного устоится, процедить, размешивая, в бутылки, положить в каждую по 2—3 изюминки, закупорить покрепче и держать летом на льду, зимой в погребе.

1354. Квас сухарный.

Испек ржаной хлеб без соли и высушить его на сухари. Взять $2\frac{1}{2}$ кг сухарей, $\frac{1}{2}$ пучка сушеной английской мяты и влить это 3 ведрами кипятка. Накрыть и дать стоять на кухне. Когда совершенно остынет, перелить через сито в другую посуду, всыпать $1\frac{1}{4}$ кг сахара и 25 г дрожжей и дать бродить около плиты. Затем разлить по бутылкам с 2—3 изюминками в каждой, закупорить и вынести на лед. Будет готов летом через 2 дня, зимой через 3—4.

1355. Кислые щи.

3 кг пшеничного солода, 3 кг ячменного, $1\frac{1}{4}$ кг гречневой, $1\frac{1}{4}$ кг пшеничной муки, 2 кг гречневого солода и 2 кг ржаного. Все должно быть перемолото. Размешать все ведром воды в кадке, накрыть холстом и дать стоять подле плиты 4 часа или поставить на ночь в легкую печь в чугуне. Выложить это тесто в деревянную кадку и разводить кипяченой водой. Количество воды зависит от желания, чем меньше воды, тем гуще щи. Когда отстоится, слить ведро этого сусла и вскипятить его с мятой. Сделать опару из 600 г пшеничной муки, 400 г гречневой и $1\frac{1}{2}$ стакана разведенных дрожжей. Когда закиснет и поднимется, слить в боченок, туда же влить вскипяченное устоявшееся сусло. Через сутки прибавить по вкусу сахара, разлить в крепкие бутылки, положив в каждую по 2 изюминки, закупорить и держать на льду.

1356. Пиво домашнее.

Взять большую горсть хмеля, 4 кг ржаного солода, 600 г сахара или меда. Все это кипятить $\frac{1}{2}$ часа с 5 бутылками воды. Снять с огня и, когда почти совсем остынет, распустить 25 г дрожжей, влить их туда и прибавить еще 20 бутылок воды. Вылить все в кадку и дать бродить 4 дня. Когда перебродит, процедить в бутылки, которые закупорить и держать в холодном месте.

1357. Мед душистый для питья.

Размешать хорошенько 6 кг меда и 4 белка в 2 ведрах воды. Варить потихоньку час. Положить в него веточку размарина, чуточку имбиря, немного мускатного цвета, кусочек корицы и 6 зерен гвоздики. Когда $\frac{1}{4}$ часть уварится, все положенное в мед поднимется вверх и мед делается прозрачным, снять с огня и остудить. Процедить в боченок, влить $\frac{1}{2}$ стакана пивных дрожжей, дать бродить в теплом помещении. Когда совсем уходится, вынести в холодное помещение, боченок закупорить и продержать 7 месяцев. Затем перелить в бутылки, хорошенько их закупорить и хранить на льду.

1358. Пунш холодный.

Стереть цедру с 10 лимонов и 3 апельсинов 1 кг кускового сахара, кожу с апельсинов и лимонов срезать и выбросить, самое мясо порезать кружочками, зерна удалить. Можно прибавить немного других фруктов. Все нарезанные фрукты залить 10 стаканами кипятка, положить туда сахар, размешать, чтобы растаял сахар и кипяткок остыл. Влить туда 2 стакана коньяка и 1 бутылку водки, закрыть плотно, чтобы спирт не испарился. Через 3 часа процедить в бутылки и держать их закупоренными и засмоленными.

Для того, чтобы можно было в любой момент приготовить пунш, нужно сделать следующий ликер для пунша. Взять 800 г кускового сахара; частью этого сахара стереть цедру с 5 лимонов и 1 апельсина, выжать из них сок; из

остальной части сахара сварить сироп с 1 стакана воды, остудить, влить туда выжатый сок и положить сахар с цедрой и дать ему растаять, мешая. Затем влить бутылку рома, 2 стакана хереса и 2 стакана водки, перемешать хорошенько, процедить через салфетку в бутылки, закупорить и засмолить. Когда нужен пунш, налить его в стаканы, добавляя по вкусу кипятка или чая.

1360. Глинт-вейн.

1) Влить в кастрюлю по полбутылки воды, медок и рома, положить 600 г сахара, 18 штук гвоздики, 18 штук кардамона, палочку корицы и кусочек мускатного цвета, вскипятить и разлить в стаканы через ситочко. 2) Бутылку красного вина, бутылку воды, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара и кусок корицы влить в кастрюлю и вскипятить.

1361. Водка на почках черной смородины.

Собрать некоторое количество почек черной смородины и самых молоденьких побегов, положить их свежими в водку и дать настояться не более 6 недель.

1362. Водка апельсиновая.

Срезать очень тонко апельсиновую корку, положить ее в водку и дать настояться. Чем дольше настаивается, тем ароматнее.

Также поступать с корками лимона и мандарина.

1363. Водка полынная.

Собрать верхние листочки и цветочки полевой полыни мелкого сорта, насыпать ее в водку не более $\frac{1}{3}$ бутылки и дать настояться недели две.

1364. Зубровка.

Обыкновенную водку настаивают на имеющейся в продаже траве зубровке.

1365. Водка подкрашенная в разные цвета.

Чтобы получить синюю водку, ее настаивают на васильках, желтую—на шафране, зеленую—на мяте, красную подкрасить черникой или кошенилью, фиолетовую—подсолнечными семенами, коричневую—скорлупой кедровых орехов.

1366. Киш.

Подсушить косточки от вишен, наполовину истолочь в ступе, залить их водкой из расчета 5 стаканов водки на стакан косточек, настаивают в течение месяца, затем процедить.

1367. Наливка.

Наливку можно готовить из любых ягод и фруктов. Необходимо, чтобы они были зрелые и чистые, яблоки и груши очистить и нарезать тонкими ломтиками, чтобы они входили в горлышко бутылки. Насыпать $\frac{2}{3}$ бутылки ягодами или фруктами, залить водкой до самого верха, завязать тряпчочкой и поставить на солнце на 2—3 месяца, взбалтывая через 3—4 суток. Время настаивания зависит от зрелости ягод и его можно сократить. Процедив наливку, ее нужно подсластить. Для этого нужно взять на каждую бутылку наливки 100—125 г сахара, высыпать его в тазик для варенья или луженую кастрюлю, залить наливкой, поставить на огонь и подогреть, мешая, чтобы распустился сахар, не давая кипеть; остудить, разлить по бутылкам и плотно их закупорить.

Лучше всего наливки выходят из морошки, черной смородины, вишен, малины, слив и рябины. Последнюю следует собирать после первых морозов.

Можно приготовить наливку еще следующим образом. Насыпать полную бутылку ягод, залить водкой с прибавлением полбутылки спирта. Поставить на солнце на 3—4 месяца, клубнику на 1 месяц, а землянику на сутки. Слить и разлить по бутылкам и закупорить. Клубнику нужно еще отжать.

На оставшуюся в бутылках ягоду: вишню, сливу, смородину, высыпать 1 кг сахара, поставить на солнце, пока сахар не растает, слить сок, опять насыпать сахара, поддержать на солнце и опять слить. Этим соком можно подсластить первую слитую наливку или же подавать отдельно, как ликер.

1368. Наливка скороспелая.

Наложить полный муравлений горшок ягод: вишен черной смородины, сливы или малины, залить ягоды водкой, хорошенько обвязать горшок сахарной бумагой, проколоть вилкой в нескольких местах и поставить в печку после хлеба, чтобы ягоды упрели, т. е. чтобы сделались бурого цвета и легко отделялись от косточек. Процедить через решето в миску, подсластить, положив 100—200 г сахара на бутылку. Наливка эта готовится в течение суток.

ОТДЕЛ XIV.

Постный и вегетарианский стол.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.

1369. Постный стол.

Для варки постных рыбных супов нужно брать на 5—6 человек 2 кг рыбы.

Постные супы готовятся так же, как и скоромные, только вместо коровьего масла берется какое-нибудь постное масло, как-то: подсолнечное, конопляное, льняное, ореховое, прованское и т. п.

Если рыба очень свежа и только-что словлена, то в суп никакого масла класть не надо, кладут только соль и зелень, потому что вкус свежей рыбы сам по себе хорош.

Рыба мелкая или крупная, но нарезанная мелкими кусками, кладется прямо в крутой кипяток и затем варится. Рыба куском, весом более 500 г кладется в холодную воду и затем варится, так как тогда лучше проварится насквозь.

Постные соусы готовятся также на прованском, подсолнечном, ореховом и т. п. постных маслах.

Белый соус для заправки всех белых соусов готовится следующим образом. Влить в кастрюлю 3—4 ложки любого постного масла, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана крупчатки, поджарить, развести, вливая постепенно и мешая, $2\frac{1}{2}$ стаканами рыбного или грибного бульона, или бульона из кореньев так, чтобы соус вышел не гуще жидкой сметаны, хорошенько

прокипятить и процедить через сито. Потом положить или сок из лимона или лимон ломтиками, или яблочный сок, или 5—6 мелко изрубленных шампиньонов.

При изготовлении постных блюд, где требуется желатин, последний заменяется рыбьим клеем, который надо расщипать, намочить в стакане холодной воды в течение нескольких часов, потом варить в той же воде, пока не уварится до половины. Порция рыбьего клея та же, что и желатина.

1370. Вегетарианский стол.

Принцип вегетарианства—не употреблять убойины. В силу этого вегетарианцы не употребляют в пищу ни мяса, никакой рыбы, ни селедок, ни раков, ни даже икры.

Вегетарианцы избегают также специй, т. е. перца, лаврового листа, корицы, ванили, заменяя их лимонной цедрой, горьким миндалем, лимонным и розовым маслом и водой флер д'оранж.

Уксус заменяется лимонным соком. Маринады и все пикантное не рекомендуется в пищу.

Приготавливают пищу преимущественно из зелени, овощей, кореньев, фруктов, ягод, круп, макарон, творога, сметаны и молока.

Кофе, шоколад, какао, пиво и вино не употребляются вегетарианцами; вино и пиво заменяются квасом, морсом и различными водичками.

Хлеб употребляют пресный пшеничный из неотсеянной пшеничной муки, которую предпочитают молоть дома, так как в продаже такой муки нет.

Из масел употребляют коровье и все растительные постные масла.

Из зелени употребляют петрушка, укроп, сельдерей, майоран, порей, розмарин, шалфей, кервель, чибер, базилик, смородинный лист.

Капуста употребляется сырой, так как вареная считается вредной.

Сыр только самый молодой.

Вегетарианцы рекомендуют есть почаще и поменьше, есть медленно.

Имея в виду эти общие указания, можно легко многие из перечисленных блюд подогнать к принципам вегетарианства, заменяя, например, мясной отвар—отваром из полуторной порции кореньев, луковиц, сушеных грибов и букета зелени, приправляя супы то сметаной, то сливками с желтками и не кладя перца и лаврового листа.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ.

А

Абрикосы по португальски—1071.
Абрикосы и персики в сахаре—1125.
Абрикосовое пюре—1102.
Абрикосовый москвит—898.
Абрикосовый сироп—1152.
Английский соус—999.
Антрекот жареный—157.
Антрекот тушеный—158.
Апельсинная вода—1345.
Арме-риттер—948.
Ароматические и вкусовые продукты—797.
Артишоки (пюре)—533.
Артишоки отварные—531.
Артишоков низы для гарнира—532.

Б

Баба заварная—1177, 1264.
» кружевная—1263.
» на белках с миндалем—1178.
» на желтках—1176.
» немецкая—1180.
» парижская—1181.
» польская—1175.
» французская—1179.
Бабы на сладкое—1283.
Бабы ромовые—1262.
Баклажаны (икра)—602.
» по гречески—601.
» фаршированные—600.
Балык и тешка вяленые—491.
Баранки, бублики, сушки—1171.
Баранина (пилав)—218.
» (ragu)—219.
Бараний бок с кашей—210.
Баранье жиго—209.
Баранья грудинка—211.
Бараньи котлеты отбивные—215.
» котлеты отбивные в кляре—216.
» мозги—212.
» почки—214.

Бараний язык—213.
Бекасы жереные—348, 349.
Белая горячая пассеровка—956.
Белков взбивание—793.
Белорыбца или белуга разварная—385.
Белорыбца тушеная по новгородски—386.
Белый соус обыкновенный—983.
» » со сливками—966.
» » с шампиньонами—987.
Бенье из абрикосов—1284.
» венское—1286.
» из заварного теста—1285.
Беф а-ла мод—146.
» бульи—141.
» глясе—1307.
» строганов—154.
Бешемель—982.
Бисквитное тесто—1252.
Битки—166.
» по казацки—167.
» скобелевские—168.
Бифштекс—159.
» по гамбургски—160.
Блан-манже—897.
Блины—1183.
» из крупичатой и гречневой муки—1184.
» из гречневой муки—1185.
» заварные из крупичатой и гречневой муки—1186.
» гурьевские—1189.
» красные—1188.
» на соде—1190.
» слобные из крупичатой и гречневой муки—1187.
Блинчатый пирог—1197.
Блинчики—1291.
Бобы зеленые маринованные—674.
» » соленые—658.
Бок бараний с кашей—210.
Бомбы замороженные—942.
Бордолез соус—995.

- Борщ грибной—105.
 » из карасей—97.
 » литовский—87.
 » малороссийский—83.
 » польский—86.
 » с грибами (постный)—111.
 Борщек—75.
 Ботвинья—123.
 Брез—20.
 Бриош—1174.
 Бриошное тесто—1159.
 Брусника в запас—679.
 » моченая—1141.
 Брусничный морс—1145.
 Брюква—576.
 Буженина—22.
 » маринованная—222.
 » шпигованная шпиком—221.
 Букет зелени—635.
 Бублики, баранки, сушки—1171.
 Булки на молоке—1162.
 » не сдобные—1161.
 » сдобные—1164.
 » французские—1163.
 Булочки и крендели сдобные—1168.
 Бульон грибной—14.
 » мясной (желтый, белый, кра-
 ный)—2.
 » желтый обыкновенный—34.
 » из дичи—40.
 » красный—12.
 » куриный—13, 38.
 » минутный—36.
 » паровой—37.
 » с вермишелью—44.
 » с макаронами—46.
 Бурачный квас—85.
 Бутерброды—1313.

В

- Вальдшнепы—350.
 Вареная ветчина—223.
 Варенец—771.
 Вареники—1235.
 Вареники из гречневой крупы—1236.
 » с капустой—1237.
 » поджаренные—1238.
 Варенье (общие указания)—1074.
 » из абрикосов—1101.
 » из апельсин целых—1105.
 » айвы—1103.
 » барбариса—1088.
 » брусники—1091.
 » вишни и черешни—1082.
 » груш—1095.
 » дыни—1104.

- Варенье из земляники—1078.
 » кизила—1089.
 » клубники—1075.
 » клюквы—1090.
 » малины—1079.
 » малины с вишнями—1081.
 » красной и белой сморо-
 дины—1083.
 » крыжовника зеленого—
 1087.
 » персиков—1100.
 » райских яблочек—1094.
 » роз—1107.
 » рябины—1093.
 » слив—1096.
 » черники—1092.
 » яблок—1098.
 » черной смородины—1085.
 » черной смородины с белой
 черешней—1086.
 » шиповника—1106.

- Варка бульона—7.
 » рыбы—357.
 » мяса—127.
 Вафли—1244.
 Вегетарианский стол—1370.
 Велют соус—980.
 Ветчина вареная—923.
 » запеченая—224.
 » рулетом—241.
 Взбивание белков—793.
 Взбивание сливок—794.
 Взвар (суп сладкий из суш. фрукт)—121.
 Винегрет из белой фасоли—557.
 » картофеля—529.
 » мяса и живности—1301.
 » птицы и дичи—362.
 » рыбы—486, 1300.
 » селедки и картофеля—
 439, 528.

- Виноградный сироп—1150.
 Вишни и черешни маринованные—
 1138.
 Вишневый сироп—1148.
 Вкусовые и ароматические продукты—
 797.
 Вода апельсиновая—1345.
 Вода лимонная—1346.
 Вода малиновая—1343.
 Вода ягодная—1344.
 Водича земляничная—1349.
 Водка апельсиновая—1362.
 » полынная—1363.
 » на почках черной смородины—
 1361.
 » подкрашенная в разные цвета—
 1365.

- Воздушный пирог или суфле заварное
 по-русски—882.
 (Внимание из форм)—817.
 Выборгский крендель—172.
 Вымя коровье—184.
 Вязига (заготовка)—492.

Г

- Галушки—1230.
 Галушки малороссийские—1231.
 Гарнир итальян—1299.
 Глазурь белая—819.
 Глазурь ванильная—821.
 » заварная в виде помады—827.
 » шоколадная, кофей-
 ная—828.
 » кофейная—826.
 » с маслом—829.
 » миндальная—824.
 » с ромом и ликерами—820.
 » шоколадная или из какао—825.
 » из ягодных и фруктовых со-
 ков—821.
 » фисташковая—823.
 Глинтвейн—1360.
 Глухарь жареный—323.
 » (холодное из него)—329.
 » (котлеты)—330.
 Глас—971.
 Говядина жареная—151, 152, 153.
 Говядина отварная (беф-бульи)—141.
 » (миронтон)—142.
 » под соусом из бе-
 лого вина—143.
 » поджаренная—144.
 » тушеная—145.
 » (беф а - ла - мод)—
 146.
 » маринованная—150.
 » по русски—149.
 » холодная—148.
 » штурфат—147.

- Голландский соус—989.
 Голова телячья отварная—207.
 Голуби жареные—322.
 » с горошком—321.
 » дикие—359.
 » фаршированные жареные—
 323.
 Голубцы—591.
 » постные—592.
 Горчицная подливка к рыбе—1018.
 Горчиный соус—1017.
 Горчиный соус горячий к рыбе.
 1024.
 Горох белый протертый—547.
 » желтый (начинка)—545.

- Гороховая начинка для пирогов—745.
 Горох сушеный (пюре)—544.
 Горошек в консервах—543.
 » в стручках—542.
 » по английски—539.
 » по французски—538.
 » свежий (пюре)—548.
 » с салатом и морковью—540.
 » с салом и ветчиной—541.
 » сухой—546.
 Гренки из белого хлеба—714.
 » гречневой каши—686.
 » мелкие к супам-пюре—1199.
 » с миндальной массой—716.
 » из слоеного теста—1200.
 » из хлеба с сыром—1198.
 Гречневая каша—682.
 » (греники)—686.
 » (крупеник)—687.
 » (начинка)—744.
 » на грибном бульоне
 с мозгами—684.
 Гречневая каша протертая—683.
 » размазня—685.
 Грибной фарш в раковинах (кокиль)—
 753.
 Грибов сушение (заготовка)—665.
 Грибы белые сушеные (соус)—636.
 » или красные в сметане—
 637.
 Грибы маринованные (заготовка)—663.
 » разные—638.
 » соленые (заготовка)—662.
 » сухие—639.
 » (начинка)—746.
 Грудинка—245.
 » баранья—211.
 » телячья жареная—192.
 » отварная—193.
 » фаршированная—
 194.
 Грудинка свиная копченая—227.
 Груши «Бардалу»—1068.
 » в мадере—1070.
 » в сахаре—1126.
 » маринованные—1137.
 » с абрикосовым пюре—1069.
 Гуляш венгерский—1328.
 Гурьевская каша манная—700.
 Гусиная печенка—313.
 Гусиные потроха с соусом из черно-
 слива—312.
 Гусь жареный с капустой—306.
 » с яблоками—305.
 » с макаронами—307.
 » маринованный—368.
 » тушеный—309.

Гусь разварной с грибным соусом—311.

Гусь фаршированный—310.
Гусь фаршированный кашей—308.
Гуси дикие—346.
Гусей и уток соленье—367.
Гусей и уток копчение—369.

Д

Деми-глас—972.
Диабли—1201.
Дич и домашняя птица (общие указания)—262.
Дичь маринованная—364.
Драчена—1290.
Дрозды жареные—351.
Дрозды фаршированные—352.
Дрофа жареная—326.
Дрофа тушеная—327.
Дупель жареный—353.
Дыня замороженная с мадерой—939.

Е

Ерши отварные—387.
» жареные—388.
» » в кляре—389.
» (салат из них)—485.

Ж

Жаворонки жареные—354.
Жарение мяса—128.
Жарение во фритюре—140.
Жаркого нарезка—135.
Желатин—798.
Желе взбитое—895.
» горячее из яблок—896.
» кофейное—893.
» лимонное с маседуаном—892.
» из абрикосов—1117.
Желе из апельсинов, мандаринов и лимонов—891.
» айвы и из райских яблочков—1113.
Желе из барбариса—1114.
» брусники, кизила, клюквы—1116.
Желе из земляники—890, 1112.
» клубники—1110.
» крыжовника—1109.
» малины—1111.
» рябины—1115.
» смородины (любой)—1112.
» с вином и ликерами—894.
» яблочное—1108.
Жиго баранье—209.
Жир гусиный и утиный—273.

З

Заготовка кислой капусты—656.
Закуски горячие—1322.
» холодные—1292.
Заливное из дичи, кур—1298.
» » из ломтиков рыбы—1297.
» » телячьей головы—1304.
Замораживание—816.
Запасы из ягод и фруктов—1132.
Запекание мяса в тесте—131.
Застуживание—816.
Заяц в сметане—237.
Зелень, овощи и корнеплоды (общие указания)—500.
Зелени букет—365.
Земляника с апельсиновым сиропом—1073.
Земляника замороженная—940.
Земляничный сироп—1151.
Земляничная водичка—1349.
Зефир яблочный—1062.
Зразы литовские—169.
» Нельсон—161.
» отбивные—162.
» с кореньями—163.
Зубровка—1364.

И

Икра из баклажан—602.
» сиговая—481.
» щучья—475.
Икры заготовка—494.
Икры паюсной сохранение—498.
Индейка жареная—295.
» (котлеты)—303.
» отварная—296.
» фаршированная—297.
» фаршированная печенкой—298.
Индейка фаршированная рисом—299.
» фаршированная сосисочным фаршем—301.
» фаршированная сухарями—300.
Индейка тушеная с рисом по французски—302.
Испанский соус—981.

К

Кабачки жареные—604.
Кабачки фаршированные—603.
Каймак—704.
Какао—1336.
Калачное тесто—1160.
Камбала отварная—390.
» » по гречески—391.
» по гречески холодная—392.

Камбали жареная—393.
» » во фритюре—394.
Канапе—1313.
Канапе из анчоусов—1314.
» » гусиных печенок—1318.
» » паюсной икры—1317.
» » сардинок—1319.
» » сардинок горячие—1320.
» со свежей икрой—1321.
» из солонины—1315.
» из рябчиков—1316.
Каплуны и пулярдки—294.
Капуста брюссельская в масле—584.
» » на гарнир—583.
» кислая из свежей—588.
» » (заготовка)—656.
» » (начинка для пирогов)—594.
Капуста кислая (на гарнир)—586.
» » (селянка с мясом)—596.
Капуста свежая (начинка для пирогов)—593.
Капуста кислая (селянка с рыбой)—595.
Капуста кислая (соус)—1002.
» красная—587.
» » маринованная—668.
» свежая (на гарнир)—585.
» фаршированная—589.
» » в листьях—590.
Капуста цветная маринованная—669.
» » (на гарнир)—580.
» » отварная—581.
» » огретен—582.
Каравай из пшена—707.
» из творога—708.
Карамель поджиги—809.
Карамель—963.
Караси жареные в сметане—395.
Карп жареный—396.
Карп тушеный—397.
Карп фаршированный—398.
Картофель вареный—504.
Картофель вареный в мундирах—505.
» » по английски—508.
» » под бешамелью—507.
» жареный ломтями—510.
» » целым в масле—511.
Картофель метр-д'отель—506.
» молодой—509.
» жареный на прованском масле—512.

Картофель жареный и пропитанный маслом—513.
Картофель жареный с пармезаном—514.
Картофель жареный «Пушкин»—515.
» » во фритюре—524.
Картофель печеный—520.
» суфле—519.
» тушеный с салом—516.
» » с томатом—517.
» » в сметане—518.
» фаршированный—521.
Картофельная мука—813.
Картофельное пюре—525.
Картофельные котлеты—522.
Картофельные крокеты—523.
Картофельный винегрет—529.
Картофельный пуддинг с ветчиной—526.
Картофельный салат—530.
Картофельный форшмак—527.
Качество молока—790.
Каша (общие указания)—631.
» гречневая—682.
» » на грибном бульоне с мозгами—684.
Каша гречневая протертая—683.
» » размазня—685.
» зеленая—697.
Каша из смоленской крупы—688.
» из смоленской крупы на молоке—688.
Каша из смоленской или манной крупы с рябчиками—694.
Каша манная на воде—692.
» манная на молоке—692.
» » на миндальном молоке—701.
» » гурьевская—700.
» » поджаренная—709.
» » сладкая—699.
» » овсяная—696.
» пшенная крутая—690.
» » на молоке жидкая—691.
» рисовая на сливках—705.
» » сладкая—702.
» » с каймаком—703.
» тыквенная—698.
» ячневая на молоке—695.
Каштаны в сахаре—1128.
Квас бурачный—85.
» лимонный—1347.
» малиновый—1352.
» сухарный—1354.
» хлебный—1353.
Кекс английский—1258.

Кильки—480.
Киршь—1366.
Кисель из кваса—954.
» клюквенный—949.
» миндальный—952.
» молочный—951.
» шоколадный—953.
» яблочный—950.
Кислые щи—1355.
Кишки для колбас—246.
Клей рыбий—493.
Клецки—1229.
Клубничное варенье—1075.
Клюквенный морс—1143, 1341.
Клюквенный сироп—1037.
Кляр—1212.
Кнелей формирование—734.
Кнели более нежные—723.
» из вареной и жареной живности—721.
» из гусиной печени—728.
» из куриных филе со сливками—724.
Кнели разные—733.
» раковые—732.
» рыбные—731.
» из сырой живности—722.
Коза дикая (котлеты)—234.
Козы дикой седло—233.
Колбас набивка—248.
Колбаса для жаренья—252.
» кровяная—255.
» копченая московская—257.
» ливерная—254.
» малороссийская—253.
» чайная—256.
Колбаски свиные кровяные—231.
Колдуны—1232.
Кольбер соус—994.
Кольца миндальные—1265.
Компот из апельсинов—1041.
» » винограда—1047.
» » вишен и груш—1048.
Компот из груш—1040.
» » из дыни—1044.
» » консервированных фрукт—1051.
Компот из крыжовника—1043.
Компот из свежих фрукт—1046.
Компот из слив—1042.
» » сушеных фрукт—1049.
» » яблок—1039.
» » ягод—1045.
Консервы ягодные и фруктовые—1154.
Консоме—35.
» из овощей и корней—15.
» из курицы—39.

Копчение гусей и уток—369.
» мяса—240.
» рыбы—490, 499.
Копченая грудинка свиная—227.
Копченая колбаса московская—257.
Копчушки—403.
Коренья—5.
Корнеплоды, овощи и зелень (общие указания)—500.
Корнишоны—672.
Корюшка жареная—399.
Корюшка жареная во фритюре—400.
» копченая—483.
» маринованная—402, 482.
» паровая—401.
Котлеты барани отбивные—215.
» » в кляре—216.
» де-волайль—290.
» марешаль—291.
» » из рябчиков—344.
» рисовые с шоколадным соусом—711.
Котлеты рубленые из мяса и телятины—165.
Котлеты свиные отбивные—225.
» » рубленые—226.
» » отбивные—195.
» телячьи » —195.
» » паровые —196.
Котлеты телячьи рубленые—197.
» из глухаря—330.
» » дикой козы—234.
» » индейки—303.
» » картофеля—522.
» » курицы—292.
» » куропатки—338.
» » судака—454.
» » тетерки—333.
» » трески—460.
» » шуки—474.
Кофе—1331.
» натуральный—1332.
» из желудей—1335.
» замороженное—943.
» с семенами подсолнечника—1333.
» ржаное—1334.
Кофейный настой—818.
Крапива—621.
Красная горячая пассеровка—957.
Красный сладкий соус из изюма и чернослива—1001.
Красный соус обыкновенный—984.
Крем абрикосовый сырой—843.
» » суфле—844.
» английский кофейный—842.
» » с ванилью—841.

Крем замороженный с ванилью и земляникой—903.
Крем из миндаля—850.
» кондитерский: апельсиновый, шоколадный и т. п.—845.
Крем масляный взбитый—852.
» ореховый—849, 900.
» пралине—851.
» с ванилью—901.
» с земляникой—902.
» сливочный с ванилью—899.
Крендели и булочки сдобные—1168.
Крендель виборгский—1172.
» шафранный—1259.
Кровяная колбаса—255.
Кровяные колбаски свиные—231.
Крокеты из картофеля—527.
» из макорон—718.
» рисовые—719.
Крупеник из гречневой каши—687.
Крутоны из белого хлеба с мармеладом—715.
Крутоны из лапши—717.
» » смоленских круп—710.
Крыжовник маринованный—1140.
Кукуруза—613.
Кулебяка и пирог—1195.
Кулики жареные—355.
» под соусом с вином—356.
Кулич обыкновенный—1165.
» сдобный—1166.
Курбульон (навар для рыбы)—21.
Курица (котлеты)—292.
» (пилав из курицы)—288.
» (пудинг)—293.
» (фрикасе из кур)—289.
» жареная—281.
» отварная—280.
» по-кавказски—287.
» провансаль—284.
» тушеная—286.
» » с черносливом—285.
» фаршированная—283.
Куры и рис (начинка)—739.
Курник—1218.
Куропатки жареные—334.
» тушеные в сметане—337.
» фаршированные—335, 336.
» (котлеты)—338.
Кутья—706.

Л
Ланспик—16.
» из телячих ножек—17.
» из рыбы—18, 1294.
Лапша грибная—112.
» с ветчиной—1227.

Лапша со сливками—1226.
Лапшевик—1228. ✓
Лепешки разные—1173.
Лещ вареный—404, 405.
» печеный—406.
» фаршированный кашей—407.
» » капустой—409.
» » рыбной начинкой—408.
Ливер (начинка)—737.
Ливерная колбаса—254.
Лимонад—1338.
» искусственный—1348.
Лимонная вода—1346.
Лимонный квас—1347.
Линь вареный—411.
» жареный в сметане—410.
» » с белой или красной капустой—412.
Лососина жареная—415, 416.
» » во фритюре—418.
» отварная—413, 414.
» паровая—417.
Лося и серны филе—235.
Лук для гарнира белый—614.
» » » красный—615.
» зеленый—634.
» испанский—618.
Луковое пюре—617.
Луковый соус—616.
Льезон—28, 814, 967.

М

Мазурек—1254, 1260.
» из песочного теста—1261.
Макароны—1220.
» (крокеты)—718.
» запеченные в сливках—1224.
» » в сметане—1225.
» » по итальянски—1221.
Макароны по итальянски—1221.
» со сливками—1222.
Майонез из рябчиков—1311.
Маковое молоко—1033.
Малиновая вода—1343.
Малиновое варенье—1079.
» » с вишнями—1081.
Малиновый сироп—1036.
» сок—1342.
Манная каша гурьевская—700.
» » на воде—692.
» » » молоке—693.
» » » миндальном молоке—701.
Манная каша сладкая—699.

- Манная каша поджаренная—709.
 Маринад—22.
 » из прованского масла—23.
 Маринование мяса—133.
 Маринованная буженина—222.
 » говядина—150.
 » дичь—363.
 » красная капуста—668.
 » свекла—667.
 » свинина—759.
 » спаржа—673.
 » цветная капуста—669.
 » черника—678.
 Маринованные бобы зеленые—674.
 » вишни и черешни—1138.
 Маринованные грибы (заготовка)—663.
 » груши—1137.
 » овощи—666.
 » сливы—1139.
 » томаты—676.
 » фрукты и ягоды—1144.
 Маринованный гусь—368.
 » зеленый перец—676.
 » крыжовник—1140.
 Мармелад из абрикосов—1119.
 » » груш—1121.
 » » красной смород.—1084.
 Мармелад из крыжовника—1122.
 » » ренклод—1120.
 » » яблок—1118.
 » » ягое и фрукт—811.
 Масло для сладких—795.
 » » сандвичей—978.
 » из анчоусов—976.
 » » гусиных печенок—977.
 » » селедок—977.
 » метр-д'отель—973.
 » «монпелье»—974.
 » мучное—959.
 » сливочное (сохранение)—785.
 » с мукой для белых соусов (заготовка)—961.
 Масло (соление)—784.
 » раковое—975.
 » черное—979.
 Мед душистый для питья—1357.
 Мервейль—1273.
 Меренги—889.
 Меренги заварные—1272.
 » сухие—1271.
 Миндаль, орехи, фисташки—799.
 » в леденце—801.
 » » сахаре—1129.
 » » » пралине—800.
 Миндальное молоко—802.
 » » к киселю, кашам и пудингам—1032.
 Миндальное пирожное—1282.
 » тесто—854.
 Миндальные кольца—1265.
 Миндальный соус—1029.
 Миронто (говядина отварная)—142.
 Мозги—174, 1325.
 » бараньи—212.
 » (начинка)—738.
 » подаваемые в раковинах (ко-
 киль)—751.
 Мозги телячьи—203.
 Молока качество—790.
 » сохранение—789.
 Молоко маковое—1033.
 » миндальное—802, 1034.
 » ореховое—803.
 Молочные супы—119.
 Молочный суп с тыквой—120.
 Морковь в соку—561.
 » для гарнира—560.
 » или каротель метр-д'отель—
 565.
 Морковь (начинка для пирогов)—564.
 » по фламандски—562.
 » (пюре)—563.
 » со сметаной запеченная—567.
 » (соус)—566.
 Морковный пудинг—568.
 Мороженое вишневое—928.
 » земляничное—927.
 » кофейное—918.
 » крем-брюле—923.
 » лимонное—925.
 » малиновое—926.
 » миндальное—921.
 » ореховое—920.
 » сливочное—917.
 » » с земляничкой—
 924.
 Мороженое фисташковое—922.
 » шоколадное—919.
 Мороженое мясо—134.
 Морс брусничный—1145.
 » клюквенный—1143, 1341.
 » смородиновый—1144.
 Московит абрикосовый—898.
 Моченая брусника—1141.
 Моченые яблоки—1142.
 Мука картофельная—813.
 » поджаренная для красных соу-
 сов—962.
 Мус ванильный на желтках—910.
 » из желе—909.
 » » земляники со взбитыми слив-
 ками—914.
 Мус из ягодных и фруктовых пюре
 со взбитыми сливками—911.

- Мус из ягодных и фруктовых пюре
 с сиропом и желатином—908.
 Мус с фруктовыми соками, ликерами,
 сиропами, взбитыми сливками—
 913.
 Мус шоколадный из сиропа и взбитых
 сливок—912.
 Мучное масло—959.
 Мучной соус постный белый и крас-
 ный—960.
 Мяса сохранение—260.
 Мясо (общие указания)—126.
 Мясная эссенция—964.
 Мясной бульон (желтый, красный и
 белый)—2.
 Н
 Набивка колбас—248.
 Навага жареная—420.
 » » во фритюре—421.
 » отварная—419.
 Навар для рыбы—21.
 Наливка—1367.
 » скороспелая—1368.
 Налим тушеный—422.
 Налимья печенка—423.
 Нарезка жаркого—135.
 Настой кофейный—818.
 Начинка из вязиги—742.
 » » говядины для пирогов—
 735.
 Начинка из гречневой каши—744.
 » » грибов—746.
 » » желтого гороха—745.
 » » кислой капусты—594, 748.
 » » кур и риса—739.
 » » ливера—737.
 » » мозгов—738.
 » » моркови—749.
 » » риса и яиц—741.
 » » рыбы—736.
 » » свежей капусты—593, 747.
 » » творога—750.
 Ножки телячьи жареные—206.
 » » отварные—205.
 О
 Овощи, зелень и корнеплоды (общие
 указания)—500.
 Овощи маринованные—666.
 » сухие (заготовка)—664.
 Огурцы в уксусе—671.
 » для салата—670.
 » на гарнир—605.
 » нежирные—655.
 » (пюре)—607.
 » свежепросоленные—654.
 Огурцы соленные—653.
 » фаршированные—606.
 Окрашивание сахара—808.
 Окрошка—125.
 Окуни в сметане—425.
 » жареные—426.
 » » во фритюре—427.
 » отварные—424.
 Оладьи—1288.
 » из манной крупы—1289.
 Оленина—236.
 Омлет—769.
 Оранжед—1339.
 Орехи, миндаль, фисташки—799.
 » в меду—1130.
 Ореховое молоко—803.
 Оршад—1340.
 Осетрина жареная—433.
 » » под бешамелью—
 434.
 Осетрина запеченная с пармезаном—
 432.
 Осетрина отварная—428, 429.
 » » с соусом из томата—
 431.
 Осетрина паровая—430.
 » тушеная—435.
 » холодная в ланспике—1303.
 Оттяжка—8.
 П
 Пале-де-дам—1276.
 Палтус отварной—390.
 Панады для фарша—720.
 Парфе—904.
 » кофейное—905.
 » из мараскина, рома, наливки и
 т. п.—907.
 Парфе из шоколада, какао, чая—906.
 Пассеровка—26.
 » белая горячая—956.
 » красная горячая—957.
 » холодная—959.
 Пассеровки применение—958.
 Пастила—1131.
 Паска сырная—776.
 » » заварная—777.
 » » красная—782.
 » » с миндалем—779.
 » » пенками—781.
 » » со взбитыми слив-
 ками—780.
 Паска сырная с шоколадом—778.
 Паштет—1217.
 » из гусиной печенки и дичи
 (холодной)—364.

- Паштет из печенки—238.
 » слоеного теста (вол-о-ван)—1219.
 Пельмени—1233.
 Перепела жареные—357.
 » под соусом—358.
 Перец зеленый маринованный—676.
 Персики и абрикосы в сахаре—1125.
 » «Бардалу»—1067.
 » всмятку—1066.
 » с рисом—1065.
 Песочное тесто—1251.
 Петрушка жареная—632.
 » зеленая—629.
 Печенка воловья жареная—178.
 » » тушеная—179.
 » налимья—423.
 » (паштет)—238.
 » телячья тушеная—202.
 » » соте—201.
 Печенье английское—1267.
 » анисовое—1277.
 » заварное—1170.
 » итальянское—1266.
 » песочное—1269.
 Пиво домашнее—1356.
 Пикули—677.
 Пилав из баранины—218.
 » » курицы—288.
 Пирог и кулебяка—1195.
 » блинчатый—1197.
 » «мил-фейль»—1253.
 » сладкий из вишен, черной смородины и т. п.—884.
 Пирог слоеный—1216.
 Пирожки жареные—1192.
 » из блинчиков—1196.
 » пресного теста—1213.
 » слоеного—1215.
 » печеные—1193.
 » подовые—1214.
 » сладкие—1278.
 » итальянские—1279.
 Пирожное миндальное—1282.
 Пломбир—929.
 » абрикосовый—931.
 » грушевый, малиновый, земляничный и т. п.—932.
 Пломбир миндальный—934.
 » сливочный с цукатами—930.
 » фисташковый—933.
 » шоколадный—935.
 Плум-пуддинг—860.
 » французский—861.
 » кек—1182.
 Повидло из слив—1097.
 Поджига карамель (подкраска)—963.
 Подкраска—815.
 Подливки и соуса (общие указания)—955.
 Подливка горчичная—1018.
 » из клюквы к пуддингу—1030.
 Полендвица—242.
 Польский соус—1012.
 » с яйцами—1013.
 Помидоры (соус и пюре)—622.
 » фаршированные—623.
 Пончики и пышки по польски—1287.
 Пороенок вареный фаршированный—230, 1308.
 Пороенок жареный фаршированный—229.
 Пороенок холодный—228, 1309.
 Потроха—73.
 Постный стол—1369.
 Похлебка грибная—110.
 » из корюшки—91.
 » куриная—74.
 Почки бараньи—214.
 » воловьи вареные—176.
 » » тушеные в сметане—177.
 Почки телячьи соте—200.
 Прибавка лишних порций супа—9.
 Провансаль соус—1015.
 Продукты ароматические и вкусовые—797.
 Простокваша—770.
 Профитроли, эклеры и т. п.—1250, 1281.
 Птица домашняя и дичь (общие указания)—202.
 Пуддинг заварной с апельсиновой коркой—870.
 Пуддинг замороженный с разными фруктами—936.
 Пуддинг из грецких орехов—869.
 » груш—872.
 » курицы—293.
 » лапши—858.
 » манной крупы—857.
 » моркови—568.
 » риса—856, 873.
 » ржаных сухарей—871.
 » саго—867.
 » творога—855.
 » фруктового пюре или сиропа—859.
 Пуддинг из яблок—866.
 » картофельный с ветчиной—526.
 Пуддинг (плум-пуддинг)—860.
 » франц.—861.

- Пуддинг постный на пару из яблок—868.
 Пуддинг рисовый холодный—885.
 » с белым хлебом—863.
 » » черным—862.
 » суфле из миндаля—864.
 » с шоколадом—865.
 Пулярки и каплуны—294.
 Пунш-гласе (пунш холодный)—945, 1358, 1359.
 Пунш-гласе из фруктового сока—946.
 Пунш мороженный из земляники и др. фрукт—947.
 Пшено (каравай из него)—707.
 Пшенная каша крутая—690.
 » на молоке жидкая—691.
 Пюре и сиропы ягодные и фруктовые—796.
 Пюре абрикосовое—1102.
 » из артишоков—533.
 » » белой фасоли—551.
 » » земляники и клубники—1077.
 » » клубники—1076.
 » » картофеля—525.
 » » красной смородины—1480.
 » » лука—617.
 » » малины—108.
 » » моркови—563.
 » » огурцов—607.
 » » репы—574.
 » » свежего горошка—548.
 » » свежих помидоров—622.
 » » сельерея—579.
 » » спаржи—536.
 » » трюфелей—631.
 » » чечевицы—558.
 » » шпината—610.
 » » шавеля—612.
 » » ягод и фруктов—812.
 Пюре-томат (заготовка)—661.
 Пюре яблочное—1099.
 Пышки и пончики по польски—1287.
 Равиоли—1234.
 Рагу из баранины—219.
 » » телятины—191.
 Разновидности бульонов—13.
 » супов—24.
 Раки—384.
 » и рыба (общие указания)—370.
 » а-ла-бордлез—479.
 » вареные—476.
 » » на французский манер—477.
 Раки по польски—478.
 Раков сохранение—488.
 Раковое масло—975.
 Раковый соус—993.
 » суп—118.
 Рассольник—72, 102.
 » грибной—109.
 » рыбный—93.
 Растегаи—1194.
 Репа вареная—570.
 » для гарнира—569.
 » печеная—572.
 » (пюре)—574.
 » (соус)—575.
 » тушеная—571.
 » фаршированная—573.
 Ржаное кофе—1334.
 Ризотто—1242.
 Рис вареный—1240.
 » запеченный—1241.
 » замороженный—938.
 » и кури (начинка)—739.
 » » яйца—741.
 » с миндальным молоком—887.
 » со свежими фруктами—886.
 Рисовая каша на сливках—705.
 » » с каймаком—703.
 » » сладкая—702.
 Рисовые котлеты—1243.
 » » с шоколадным соусом—711.
 Рисовые крокеты—719.
 Рисовый пуддинг холодный—885.
 Ростбиф—155.
 » холодный—1306.
 Рубцы по лионски—181.
 » » польски—180.
 Рулет из рубленой говядины—170.
 » » » покрытый картофельной массой—171.
 Рулет фаршированный—172.
 Русский соус—993.
 Рыба и раки (общие указания)—370.
 » в масле—496.
 » маринованная—495.
 » (начинка)—736.
 » под майонезом—1295.
 » холодная с гарниром—1293.
 » цельная заливная—1296.
 Рыбий клей—493.
 Рыбы копчение—490, 499.
 » соленье—489.
 » сохранение—487.
 Рыбный фарш в раковинах (кокиль)—752.
 Рябчики жареные—339.
 » » со сметаной—340.
 » (котлеты)—342.

- Рябчики (котлеты маршаль)—343.
 » (майонез)—1311.
 » фаршированные—341.

С

- Сабайон замороженный с разными ви-
 нами—941.
 Сабайон соус—1022.
 Саго—743.
 Сала внутреннего вытапливания—244.
 Салат зеленый—645.
 » из ершей—485, 1302.
 » из зеленой фасоли—556.
 » из испанского лука—618.
 » из картофеля—530, 650.
 » из кислой и кочанной капусты—
 648.
 » из красной капусты—647.
 » из кур и дичи—361.
 » из моченых, маринованных, соле-
 ных и вареных ягод, фрукт и ово-
 щей—652.
 » из разной зелени—649.
 » из рыбы и раков—484.
 » из свежих огурцов—646.
 » из свеклы—629.
 » из томатов и испанского лука—
 651.
 » латук на гарнир—598.
 » латук фаршированный—599.
 » «оливье»—360, 1312.
 » цикорий на гарнир—597.
 Сало малороссийское—243.
 Сальник—251.
 Сальтисон—258.
 Самбук яблочный—915.
 Сандвичи—1313.
 Сахар—804.
 » ванильный—806.
 » жженный для красных соусов—
 963.
 Сахар с запахом роз, фиалок и т. п.—
 807.
 Сахар с лимонной, апельсиновой или
 померанцевой коркой—805.
 Сахара окрашивание—808.
 Свекла маринованная—667.
 » моченая на зиму—657.
 » (салат)—620.
 » (соус)—619.
 Свиная грудка копченая—227.
 Свинина маринованная—259.
 Свинины соленье—279.
 Свинные котлеты отбивные—225.
 » котлеты рубленые—226.
 Седло дикой козы—233.

- Селерей на гарнир—577.
 » (пюре)—579.
 » французский—578.
 Селедка маринованная—497.
 » натуральная—436.
 » протертая с луком и яблоками—
 437.
 Селянка из кислой капусты с мясом—
 596.
 Селянка из кислой капусты с рыбой—
 595.
 Селянка из стерляди чистая—99.
 » московская—1326.
 » мясная—76.
 » сборная—98.
 Серны и лося филе—235.
 Сиг в слоеном тесте—443.
 » жареный—441, 442.
 » отварной—440.
 Сиговая икра—481.
 Сиропы (указания)—1146.
 Сироп абрикосовый—1152.
 » виноградный—1150.
 » вишневый—1148.
 » земляничный—1151.
 » клюквенный—1037, 1149.
 » малиновый, земляничный и т. п.—
 1036.
 Сироп яблочный—1153.
 Сиропы и пюре ягодные и фрукто-
 вые—796.
 Сладкие блюда (общие указания)—792.
 Сливки (сыр из них)—788.
 Сливки взбивание—794.
 Сливки сохранение—791.
 Сливки маринованные—1139.
 Сметана—772.
 » (сыр из нее)—787.
 Смоква—123.
 Снежки—888.
 Снежок кофейный—916.
 Снятки жареные—444.
 Снятки жареные во фритюре—445.
 Сок из ягод и фруктов—810.
 » малиновый—1342.
 Соленье бобов зеленых—658.
 » грибов—662.
 » масла—784.
 » рыбы—489.
 » свинины—239.
 » уток и гусей—367.
 » шпината, щавеля и т. п.—
 659, 660.
 » языков—261.
 Солёные огурцы—653.
 Солонина—182.
 » отварная—183.

- Соль отварная—390.
 Сосиски—232, 249.
 » вестфальские—250.
 » с соусом томат—1324.
 » с хреном—1323.
 Соуса и подливки (общие указания)—
 955.
 Соус английский—999.
 » сладкий из сливок—
 831.
 » белый со сливками—966.
 » обыкновенный—983.
 » с шампиньонами—987.
 » бешамель—982.
 » бордлез—995.
 » велютэ—980.
 » голландский—989.
 » гратен—1009.
 » горчичный—1017.
 » горячий к рыбе—
 1024.
 » для пудингов с ромом или ма-
 дерой—830.
 » из белого вина—996.
 » из вишен—839.
 » к пуддингу—1026.
 » из желтков со взбитыми слив-
 ками—840.
 » из зеленой фасоли со сливками—
 555.
 Соус из кислой капусты—1002.
 » из красного вина—997, 1025.
 » из масла—1011.
 » из лука—616.
 » из моркови—566.
 » из лимона—1034.
 » из раков—993.
 » из репы—575.
 » из свежей белой и красной ка-
 пусы—1003.
 » из свежей малины и земляники
 к пуддингу—1028.
 » из свежих помидор—622.
 » из свеклы—619.
 » из слив—1027.
 » из сливок или сметаны—1007.
 » » и желтков для цветной
 капусты и спаржи—1008.
 » из сливок с орехами, миндалем-
 фисташками—832.
 » из сушеных белых грибов—1004.
 » из укропа—1000.
 » из хрена горячий—1023.
 » » холодный—1019.
 » » и сметаны холодный—
 1020.
 » из чечевицы—559.

- Соус из яблок—1035.
 » испанский—981.
 » кольбер—994.
 » кофейный—837.
 » красный обыкновенный—984.
 » сладкий из изюма и чер-
 нослива—1001.
 » к салату—1021.
 » луковый—616.
 » лимонный—1034.
 » майонез—1014.
 » метр-д'отель с льезоном—1010.
 » миндальный—1029.
 » мучной постный белый или крас-
 ный—960.
 » польский—1012.
 » с яйцами—1013.
 » провансаль—1015.
 » пуллет—1006.
 » русский—998.
 » сабайон—1022.
 » с мадерой—838.
 » сладкий миндальный—834.
 » из абрикосов—833.
 » из шоколада—836.
 » из ягодных и фрукто-
 вых пюре—835.
 » с мадерой красный—988.
 » с хреном заварной—1005.
 » субиз—990.
 » сюпрем—985.
 » с лимонным соком—986.
 » тартар—1016.
 » томат—991.
 » простой—992.
 » шоколадный к пуддингу и рисо-
 вым котлетам—1031.
 Сохранение бульона—11.
 » дичи и птицы—365.
 » в масле—
 366.
 Сохранение молока—789.
 » мяса—260.
 » паюсной икры—498.
 » раков—488.
 » рыбы—487.
 » сливок—791.
 » сливочного масла—785.
 » яиц—786.
 Спаржа вареная—534.
 » маринованная—673.
 » под соусом бешемель—536.
 » пюре—537.
 Спаржи головки сюпрем—535.
 Стерилизация—1147.
 Стерлядь жареная—448.
 » отварная—446.

- Стерлядь паровая—447.
 » печеная—449.
 Студень—1305.
 Стружки—1275.
 Судак в раковинах (кокиль)—457.
 » жареный—451.
 » » во фритюре—452.
 » (котлеты)—456.
 » о-гратен—454.
 » «орли»—455.
 » отварной—450.
 Судака филей жареные во фритюре—453.
 Суп грибной с рисом (постный)—113.
 » жюльен—42.
 » из грибов с перловой крупой—104.
 » из лука—53.
 » из свежих грибов и сметаной—103.
 » из свежих грибов постный—114.
 » » или сушеных вишен—122.
 » из хвостов—71.
 » итальянский с макаронами—101.
 » молочный с тыквой—120.
 » потофе—41.
 » прентаньер—43.
 » раковый—118.
 » сладкий из сушеных фруктов (взвар)—121.
 » с клецками—45.
 » с колдунами—51.
 » с лапшей—47.
 » с манной крупой—48.
 » с молодой морковью—52.
 » с перловой крупой—49.
 » с ушками (постный)—108.
 » с фрикадельками—50.
 » -пюре из брюквы—56.
 » » из белой фасоли—66.
 » » из гороха с ветчиной—64.
 » » » (постный)—116.
 » » из дичи—70.
 » » из зеленого горошка—60.
 » » из картофеля—67.
 » » » (постный)—115.
 » -пюре из курицы—69.
 » » из моркови—57.
 » » из овсяной крупы (постный)—117.
 » -пюре из репы—59.
 » » из риса—54.
 » » из свежих огурцов—61.
 » » из спаржи—63.
 » » из томатов—62.
- Суп-пюре из тыквы—58.
 » » из цветной капусты—55.
 100.
 » -пюре из чечевицы—65.
 » » из шампиньонов—68.
 Супы (общие указания)—1.
 » заправочные—32.
 » масляные—100.
 » молочные—119.
 » прозрачные—33.
 » сладкие—121.
 Супы-пюре из зелени, овощей и корне-
 реьев—29.
 Супы-пюре из живности—31.
 » » из мучных продуктов—30.
 Суровец—84.
 Суфле заварное по-русски или воз-
 душный пирог—882.
 Суфле лимонное—881.
 » из орехов—883.
 » с апельсиновой коркой—880.
 » с миндалем—878.
 » с шоколадом—879.
 Сухари—1169.
 Сухие овощи (заготовка)—664.
 Сушеные грибы (заготовка)—639.
 Сушка фрукт и ягод—1133.
 Сушки, бублики, баранки—1171.
 Сыр из дичи—1310.
 » из сливок—788.
 » из сметаны—787.
 Сырники вареные—712.
 » жареные—713, 1239.
 Сырная пасха—776.
 » » заварная—777.
 » » красная—782.
 » » со взбитыми сливками—780.
 Сырная-пасха с миндалем—779.
 » » с пенками—781.
 » » с шоколадом—778.
 Сюрприз из фруктов—1072.
- Т**
- Тарталетки—1274.
 Тартар соус—1016.
 Тартинки—1313.
 Творог—773.
 » (каравай из него)—708.
 » (начинка из него)—750.
 » сладкий—774.
 » » с лимонной цедрой—775.
 Телятина жареная—186.
 » под бешмелью—190.
 » почечная часть жареная—188.

- Телятина-почечная часть тушеная—187.
 Телячий язык—204.
 Телячье каре жареное—189.
 Телячьи котлеты отбивные—195.
 » » паровые—196.
 Телячьи котлеты рубленые—197.
 » мозги—203.
 » ножки жареные—206.
 » » отварные—205.
 » почки соте—200.
 » эскалопы—198.
 Телячья грудка жареная—192.
 » » отварная—193.
 » » фаршированная—194.
 Телячья голова отварная—207.
 » печенка соте—201.
 » » тушеная—202.
 Тесто (общие указания)—1155.
 » бисквитное—1252.
 » для блинчиков на сладкое—1191.
 » для вафель обыкновенное—1245.
 » » из сливок с бел-
 ками—1246.
 Тесто для вафель почти без муки—1247.
 Тесто для горячих ватрушек, паштетов и т. п.—1206.
 Тесто для лапши, вареников и т. п.—1205.
 Тесто калачное—1160.
 » заварное—1211.
 » кислое на дрожжах—1158.
 » » » (бришное)—1159.
 Тесто кислослоеное—1210.
 » миндальное—854.
 » песочное—1251.
 » полуслоеное—1208.
 » пресное (постное)—1202.
 » » из ржаной
 муки—1203.
 » пресное (слобное)—1204.
 » рубленое—1209.
 » слоеное—1207.
 Тетерка жареная—331.
 » (котлеты)—333.
 » (холодное из нее)—332.
 Тешка и балык вяленый—491.
 Томат-пюре (заготовка)—1661.
 » соус—991.
 » » простой—992.
 Томаты маринованные—675.
 Торт мокка—1255.
 » ореховый—1256.
 » песочный—1257.
- Треска запеченная—459.
 » (котлеты)—460.
 » отварная—458.
 Трубочки—1249.
 Трюфели—630.
 » » пюре—631.
 Тушение на пару—130.
 Тушеное мясо—129.
 Тыква в уксусе—1136.
 » жареная—624.
 » » в сметане—625.
 » запеченная—626.
 Тыквенная каша—617.
- У**
- Угорь жареный—463.
 » отварной—461, 462.
 Укроп—633.
 Уксус для маринада—1135.
 Утка жареная—314.
 » » с темным соусом—316.
 » глянзированной репой—315.
 » фаршированная груздями—318.
 » » лапшой с гри-
 бами—320.
 » фаршированная телятиной—319.
 Утки дикие жареные—344.
 » » с шампиньонами—345.
 Уток и гусей копчение—369.
 » » соленье—367.
 Уха—88.
 » рыбацкая—89.
 » из стерляди с наливыми печен-
 ками—90.
- Ф**
- Фазан жареный—325.
 Фарш грибной в раковинах (кокиль)—753.
 Фарш для кнелей из вареной и жаренной живности—721.
 Фарш для кнелей из гусиной печени—728.
 Фарш для кнелей из куриных филеев со сливками—724.
 Фарш для кнелей из раков—732.
 » » из рыбы—731.
 » для кнелей из сырой живности—722.
 » для кнелей более нежный—723.
 » » колбас (заготовка)—247.
 » » паштетов—726.
 » сосисок—740.
 » из гусиных печенок вареный—729.

Фарш из каленого миндаля, орехов, фисташек—853.
 » из миндаля—853.
 » из свинины—727.
 » из телятины—725.
 » » и селедок в раковинах (кокиль)—754.
 » из телячьей печенки—730.
 » рыбный в раковинах (кокиль)—752.
 » (панада для фарша)—720.
 Фарша приготовление—173.
 Фарши для кнелей разные—733.
 Фаршированная индейка—279.
 » капуста—589.
 » курица—283.
 » курица жареная—282.
 » утка—317.
 » репа—573.
 Фаршированные баклажаны—600.
 » голуби—323.
 » кабачки—603.
 » куропатки—335, 336.
 » огурцы—606.
 » помидоры—623.
 » рябчики—341.
 » цыплята—279.
 » шампиньоны—643.
 Фаршированный гусь—308, 310.
 » поросенок вареный—230, 1308.
 Фаршированный поросенок жареный—229.
 Фаршированный рулет—172.
 Фасоль белая для винегрета—557.
 » метр-д'отель—549.
 » на гарнир—550.
 » (пюре)—551.
 » зеленая в масле—553.
 » метр-д'отель—554.
 » по-английски—552.
 » (салат)—556.
 » (соус со сливками)—555.
 Филе де-беф—156.
 » серны и лося—235.
 Фисташки, орехи, миндаль—799.
 Форель гатчинская отварная—465.
 » жареная в масле меньше—466.
 » отварная—464.
 Формирование кнелей—734.
 Форшмак—1327.
 » из картофеля—527.
 » из селедки и мяса—438.
 » из телятины и селедки—208.
 Фритюр мсвето масла—783.
 » (жаренье в нем)—140.

Фритюр из гусиного жира—136.
 » из пр ованмскослогаа—138.
 » из сливочного масла—137.
 Фруктовые и ягодные консервы для мороженого—1154.
 Фруктовые и ягодные сиропы и пюре—796.
 Фюме—19.
Х
 Хвосты воловь—185.
 Хворост—1270.
 Хлодник польский—124.
 Холодная пассеровка—959.
 » тушеная говядина—148.
 Холодное из глухаря—329.
 » из тетерьки—332.

Ц
 Цукат из апельсинной и лимонной корки—1127.
 Цыпленок жареный—274.
 Цыплята духовые по-московски—277.
 » отварные—275.
 » паровые—276.
 » с молодыми овощами—278.
 » фаршированные—279.

Ч
 Чай—1330.
 Чайная колбаса—256.
 Черника маринованная—678.
 Чечевица (пюре)—558.
 » (соус)—559.

Ш
 Шампиньонная эссенция—969.
 Шампиньоны—640.
 » пуллет—644.
 » уксель—642.
 » рубленные—641.
 » фаршированные—643.
 Шанешки—1268.
 Шарлот замороженный со сливками—937.
 Шарлотка из сахарных сухарей с вареньем—877.
 Шарлотка из яблок—875.
 » с вишнями—874.
 » с грушами—876.
 Шашлык—217.
 Шипучка смородиновая—1350.
 » яблочная—1351.
 Шлем—27.
 Шнель-клопс—164.
 Шницель по-венски—199.

Шоколад—1337.
 » замороженный—944.
 Шоколадный соус к пуддингу и рисовым котлетам—1031.
 Шпигование мяса—132.
 Шпинат—608.
 » по-английски—609.
 » (пюре)—610.
 Шпинатная эссенция—968.
 Штрипель—1167.
 Штуфат (тушеная говядина)—147.

Щ
 Щавель—611, 659, 660.
 » (пюре)—612, 659, 660.
 Щи зеленые—78.
 » из молодой крапивы—79.
 » кислые—80.
 » искусственные—82.
 » суточные—81.
 » ленивые—77.
 » с грибами—107.
 » рыбные—92, 94.
 » с грибами—106.
 » со снятками—96.
 » с сушеными карасями—95.
 Щука жареная—472.
 » (котлеты) 474.
 » печеная—473.
 » по-еврейски с шафраном—471.
 » фаршированная—468, 469.
 » по-еврейски—470.

Щука цельная отварная—467.

Э
 Эклеры—1250, 1281.
 » кофейные и шоколадные—1280.
 Эскалопы тел.чи—198.
 Эссенция из зелени—965.
 » из трюфелей—970.
 » мясная—964.
 » шпинатная—968.
 » шампиньонная—969.

Я
 Яблоки в мадере—1061.
 » в тесте—1060.
 » жареные в кляре—1052.

Яблоки жареные в масле—1053.
 » запеченные в сливках—1064.
 » моченые—1142.
 » печеные—628, 1056.
 » » с сахаром—1057.
 » с вареньем и миндальным молоком—1054.
 Яблоки с вареньем, сабайоном и т. п.—1059.
 Яблоки с рисом—1055.
 » с ромом—1063.
 » фаршированные миндалем—1058.
 Яблочное варенье—1097.
 » желе—1108.
 » пюре—1099.
 Яблочный зефир—1062.
 » сироп—1153.
 Ягодная вода—1344.
 Ягодные и фруктовые консервы для мороженого—1154.
 Ягодные и фруктовые сиропы и пюре—796.
 Ягоды в сахаре—1124.
 » свежие с сахаром и вином—1050.
 Язык—175.
 » бараний—213.
 » телячий—204.
 Языков соленье—261.
 Яичница выпускная, глазунья—767.
 Яиц сохранение—786.
 Яйца взбитые—766.
 » в крутую—758.
 » в мешечек—757.
 » в смятку—756.
 » выпускные—759.
 » » в раковинах (кокиль)—755.
 » жареные—760.
 » и рис (начинка).
 » крутые жареные—761.
 » запеченные со шпинатом—764.
 » крутые под бешемелью—762.
 » » с луком—763.
 » » фаршированные—765.
 » на черном масле—768.
 Ячневая каша на молоке—695.